Jambalaya de Montaa

Makes: 33 servings

33 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Chorizo de pavo, cortado en piezas de 1/4", corte diagonalmente	1 1/2 lb	
Aceite		1/4 tza
Pavo, cocido	3 lb	
Cebollas, picadas		6 tzas
Apio, picado		4 tzas
Pimiento, sin semillas y picado		4 tzas
Ajo en polvo		1 cda
Caldo de pavo, repartido	3 latas, 49-1/2 oz cada una	
Paprika		1/4 tza
Tomillo		1 cda
Chile cayena		1 cda
Sal		2 cdta
Pimiento rojo machacado		2 cdta
Arroz grano largo, sin cocinar		8 tzas

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**319**	
Total Fat	7 g	
Protein	19 g	
Carbohydrates	43 g	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat	NA	
Sodium	499 mg	

rodajas		
Tomates, cortados en cuadritos		2 tzas

Directions

1. En una olla sopera grande, sofría los chorizos de pavo en aceite, a fuego medio hasta que estén completamente calientes; escúrralos.
2. Corte el pavo cocido en cubos de ½”. Añada el pavo, cebollas, apio, pimientos, ajo en polvo y 2 tazas de caldo a los chorizos. Cocine hasta que los vegetales estén suaves y crujientes.
3. En otra olla sopera, sobre fuego alto, combine el resto del caldo, paprika, tomillo, pimienta cayena; sal, y el pimiento rojo machacado; lleve a punto de ebullición. Agregue el arroz, cúbralo, reduzca el fuego y deje hervir por 30 minutos. Revuelva ocasionalmente. Cuando el arroz esté listo, incorpórele la mezcla de pavo y vegetales.
4. Decore con cebolletas y tomates.