Tostada Abierta de Queso

Sirve: 100 Porciones

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Pan integral	100 rebanadas	
Queso, Cheddar o Americano, bajo en grasa	6 1/3 lb	

Preparación

1. Corte el queso en rebanadas de 1 oz.
2. Para armarlo: Coloque la rebanada de pan sobre una media-bandeja para hornear ligeramente engrasada (18”x13”x1”), de 6 a 8 rebanadas por bandeja.
3. Coloque 1 oz de queso sobre cada rebanada de pan.
4. Para hornear: Horno convencional a 400º F, de 15 a 20 minutos. Horno de convección: 350º F, de 10 a 15 minutos.
5. Hornee hasta que el pan esté ligeramente dorado y el queso derretido.
6. Sirva caliente.

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	172	
Grasa total	9.9 g	
Proteinas	8.6 g	
Carbohidrato	12.3 g	
Fibra dietetica	1.2 g	
Grasa saturada	5.9 g	
Sodio	541 mg	