

Deliciosa Ensalada de Bayas

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Lechuga romana	6 1/2 lb	25 tazas
Espinaca tierna	7 3/4 lb	25 tazas
Fresas en rodajas	5 lb	12 1/2 tazas
Arándanos secos		4 1/4 tazas
Cebolla morada, en rodajas muy finas		2 tazas
Mayonesa, baja en grasa		4 1/4 tazas
Vinagre de frambuesa		8 1/4 tazas
Semilla de amapola		8 1/4 tazas
Leche descremada		2 tazas
Azúcar		2 tazas



Directions

1. Combine y mezcle la lechuga y la espinaca en una bandeja (para 6 porciones, use una mediana de 4 ½ " y para 50 porciones, use una de 6 " de hondo). Esparza las fresas, arándanos y cebolla encima de la mezcla de lechuga y espinaca. Refrigere la ensalada a 35° o 40° F hasta que esté lista para

servir.

2. Mezcle el resto de los ingredientes (mayonesa, vinagre, azúcar, semilla de amapola y leche). Mezcle hasta obtener una mezcla de consistencia suave. Mantenga refrigerada a una temperatura de 35° a 40° F hasta que esté lista para servir.
3. Al momento de servir, mezcle la ensalada con el aderezo a cubrirla uniformemente y sirva con tenazas.
4. CCP: mantenga a una temperatura de 41° F o a menor temperatura al momento de servir.