

Desayuno al Horno

Makes: 16 or 48 servings

Ingredients	16 Servings		48 Servings	
	Weight	Measure	Weight	Measure
Huevos, frescos, batidos	1 lb	8 grandes	3 lb	24 grandes
Leche, baja grasa	1 lb	2 tza	3 lb	6 tza
Mostaza, amarilla		1 cda		3 cda
Perejil, seco		2 cda 2 cdta		1/2 tza
Sal, de mesa		3/4 cdta		2 1/2 cdta
Pimienta, negra		1/2 cdta		1/2 cda
Cebolla, fresca, finamente picada		2 cda		1 tza
Jamón, cocinado, picado	1 lb		3 lb	
Croquetas de papa, congeladas, ralladas	3 lb		9 lb	
Queso, tipo Americano, rallado	4.5 oz		13.5 oz	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	281	
Total Fat	14 g	
Protein	14 g	
Carbohydrates	26.5 g	
Dietary Fiber	1.8 g	
Saturated Fat	5.6 g	
Sodium	541 mg	

Directions

1. Precaliente el horno de convección a 325°F o el horno convencional a 350°F.
2. En un tazón grande, bata los huevos bien. Mezcle con la leche y la mostaza amarilla hasta que estén bien mezclados.
3. Agregue las especias y condimentos a la mezcla de huevo.
4. En un tazón separado, coloque las cebollas, jamón, croquetas de papa y la mitad del queso. Revuelva bien.
5. Vierta la mezcla de huevo sobre la mezcla de jamón y vegetales. Revuelva bien hasta que estén bien mezclados.
6. Rocíe recipiente(s) para mesas de vapor de 12" x 20" x 2" con aceite antiadherente en aerosol. Agregue 3 cuartos de galón de la mezcla a cada recipiente.

7. Espolvoree con el queso restante (aproximadamente 2.25 oz por recipiente).
8. Hornee la cazuela de 20 a 30 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 160°F. Corte cada bandeja en pedazos de 4 x 4 para obtener 16 porciones. PCC: Caliente a 160°F o a temperatura más alta por 15 segundos. PCC: Mantenga a 135°F o a mayor temperatura hasta servirlo.

Porciones:

1 porción

Notes

Sugerencias para servir:

La receta puede hacerse desde la noche anterior y mantenerse refrigerada a 41°F o más frío.