

La Pasta es Maravillosa

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pasta, integral, rotini, cocinada sin sal agregada	6 lb	



Directions

1. Lávese las manos. Ponga rotini en una olla de vapor con agua para cubrir. Cocine por 12-15 minutos en la olla de vapor hasta que estén tiernos. No lo cocine demasiado, escurra y deje de lado.
2. Mientras la pasta se está cocinando, pique el ajo, corte las zanahorias en pedazos de $\frac{1}{4}$ " , corte las hojas del col rizado (remueva los tallos) y la espinaca en pedazos de 1", corte los tomates en pedazos de 1".
3. Ponga el aceite en una bandeja para mesa de vapor completa (12" x 20") , 4" o 6" en densidad. Caliente sobre fuego mediano alto en la estufa. Agregue los condimentos.
4. Agregue el ajo y zanahorias picadas. Sofría en fuego mediano alto hasta que el ajo este levemente dorado y las zanahorias se encuentren suaves.
5. Mientras que los vegetales se están sofrriendo, mezcle la base y el agua para hacer el caldo. Agregue el caldo a la mezcla de vegetales. Revuelva. Agregue el col rizado y la espinaca. Sofría sobre fuego lento hasta que se reduzcan a la mitad. Agregue los tomates. Revuelta gentilmente para calentarlos.
6. Mezcle la pasta cocida y escurrida a los vegetales. Ponga jugo de limón. Revuelva para calentar completamente.
7. Acompañe con pimienta cortada rojo (OPCIONAL).

Sirva caliente. Mantengalo a 140 grados o más alto para servirlo caliente.