

La Chacha Suprema

Makes: 50 servings

50 Servings

| Ingredients | Weight | Measure |
|--|--------|------------|
| Carne de pavo para taco | 50 oz | |
| Láminas de pasta para lasaña, integrales | | 3 1/8 caja |
| Frijoles pintos | 25 oz | |
| Queso mozzarella | 25 oz | |
| Espinaca, cruda | 50 oz | |
| Puré de tomate | | 2 1/3 gl |
| Salsa | | 25 oz |
| Queso cottage | | 25 oz |
| Queso parmesano | | 1/4 tza |
| Orégano, hojas secas | | 1/8 tza |
| Albahaca, hojas secas | | 1/4 tza |
| Ajo granulado | | 4 Cdas |



Directions

1. Cocine las láminas de pasta de lasaña como se indica en la caja. Enjuáguelas con agua fría. Tiéndalas planas, en una sola capa, cubierta con plástico para envolver.
2. Coloque la carne descongelada de taco en un tazón, revuélvala para incorporar todos los ingredientes y mézclelos.

3. Escurra los frijoles pintos, reservando el líquido. Haga un puré de frijoles en el procesador de alimentos. Agregue suficiente líquido para lograr una consistencia como de avena. Viértalos en un tazón.
4. Haga el puré con la salsa en el procesador de alimentos. Viértalo en un recipiente aparte, mézclelo con el puré de tomate y especias.
5. En otro tazón, mezcle el queso Cottage y queso parmesano.
6. Lave bien la espinaca. Córtela en tallos y píquela.
7. Rocíe la parte inferior de una bandeja para mesa de vapor de 4" con aceite antiadherente en aerosol, use media bandeja para 6 porciones. Coloque una pequeña cantidad de mezcla de salsa en la parte inferior de la bandeja.
8. Trabaje con 1 lámina de pasta de lasaña a la vez: Extienda las láminas en forma plana, coloque 1/2 oz de mezcla de frijoles, 1 porción de carne de taco medida con un cucharón No.30, 1/2 onza de mezcla de queso Cottage, 1/2 oz de queso mozzarella y 1 oz de espinaca sobre la lámina, repártalo sobre las láminas de pasta de extremo a extremo.
9. Enróllela al estilo de molinete. Tiéndala en la bandeja, con la costura lateral hacia abajo. Repita este paso con el resto de las láminas de pasta. Cucharee 1 oz de salsa sobre cada enrollado. Cúbralos con plástico y luego con papel aluminio.
10. Hornee a 350° F durante unos 45 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 160° F grados. Caliente el resto de la salsa a fuego lento. Cocínelo a fuego lento por 15 minutos.
11. Coloque 1 enrollado en una bandeja al tiempo de servicio. Con un cucharón vierta 2 oz de salsa por encima.