Tomates con Garbanzo y Romero sobre Pasta Rotini

Makes: 50 or 100 servings

	50 Servings		100 Servings	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Aceite de oliva		1/2 tza		1 tza
Ajo, picado finamente		1/3 tza		2/3 tza
Romero, seco		1 Cda + 1 cdta		3 Cdas
Chile rojo triturado		1 cdta		2 cdtas
Tomates, enlatados, en trocitos, siin escurrir		2 - latas #10		4 latas #10
Garbanzos, enjuagados	7 1/2 lb		15 lb	
Hojas de perejil, seco		1/4 tza		1/2 tza
Rotini, pasta fortificada (u otra pastta de trigo integral)	9 lb		18 lb	
Queso parmesano, rallado		1 3/4 tza		3 1/2 tza
Judías verdes, congeladas, descongeladas, escurridas		12 1/2 tza		25 tzas

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**440**	
Total Fat	5 g	
Protein	17 g	
Carbohydrates	79 g	
Dietary Fiber	7 g	
Saturated Fat	1 g	
Sodium	360 mg	

Meal Components	
Vegetables	1 cup
Grains	2 ounces

Directions

1. Caliente el agua para cocinar la pasta. La cantidad de agua debe ser en una proporción de 4:1 (agua a pasta). Añada la pasta y cocine hasta que esté "al dente". Coloque la pasta cocida en bandejas de hotel engrasadas, cubra firmemente con plástico y mantengála hasta que se sirva en horno a 200ºF.
2. En una sartén grande, caliente el aceite de oliva a fuego medio.
3. Añada el ajo finamente picado y el romero seco al aceite para infundir el sabor al aceite. Cocine

aproximadamente 2 minutos, no deje dorar el ajo.

4. Añada el chile rojo triturado y los tomates picados con su jugo.
5. Aumente el calor a medio-alto y cocine lentamente hasta que la salsa comience a espesar, aproximadamente 8-10 minutos.
6. Agregue los garbanzos y el perejil seco a la salsa y caliente completamente.
7. Agregue las judías verdes a la salsa. Caliente totalmente. Las judías deberán estar firmes.
8. Añada el perejil seco a la salsa.
9. Coloque la salsa en bandejas de hotel y manténgalas en el horno a 200ºF hasta que esté lista para servirse.
10. Sirva 1 taza de pasta cocida con 1 taza (8 onzas) de salsa y 1/2 cucharadita de queso Parmesano encima.

Notes

Sugerencia adicional:
Puede encontrar la receta para 25 porciones y porciones familiares en este enlace here.