

Graneladas

Sirve: 50 Porciones

Plato Adicional

50 Porciones

| Ingredients | Weight | Measure |
|---|--------|---------|
| Tiras de pollo estilo fajita, congelados, cocinados completamente | 2 lb | |
| Espinaca, fresca | 6 lbs | |
| Salsa de enchilada, verde, picante medio | 102 oz | |



Preparación

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Mantenga las fajitas de pollo congeladas a (PCC) 0°F o a menor temperatura hasta que las necesite. Descongele solo la cantidad que necesita en el refrigerador a (PCC) 41°F o a menor temperatura.
3. Coloque las tiras de fajitas de pollo en una bandeja para hornear. Caliente hasta llegar a una temperatura interna de 165°F o a mayor temperatura por 15 segundos. Corte el pollo en cuadrados pequeños.
4. Salsa de espinaca: lave todos los ingredientes meticulosamente, pele y pique el ajo. Pique finamente los cebollines.
5. Derrita la margarina en un sartén grande a fuego mediano. Agregue el ajo y cebolla, cocine hasta que la mezcla esté fragante pero no se queme. Mezcle la espinaca fresca y el pollo picado. Cocine por 5 minutos más. Remueva del fuego y mezcle con el queso mozzarella.
6. Caliente un sartén antiadherente a fuego mediano. Caliente las tortillas una a la vez hasta que se puedan doblar (aproximadamente por 15 segundos)

7. Ponga $\frac{1}{4}$ taza usando un cucharón (cucharón No. 16) de la mezcla de espinaca/pollo en el centro de la tortilla de 8". Doble los lados y enrolle hacia arriba poniendo la uniones boca abajo en una bandeja para hornear de 2".
8. Vierta la salsa de enchilada por encima, espolvoree el resto del queso mozzarella y adorne con las aceitunas cortadas.
9. Hornee de 15 a 20 minutos hasta que la salsa este burbujeante y llegue a (PCC) una temperatura interna de 165°F o a mayor temperatura por 15 segundos. (PCC) Mantega en un calentador o en el horno a una temperatura interna de 135°F o a mayor temperatura hasta que este listo para servir por un máximo de 2 horas.
0. Listo para servir.

Notas

Nota: Para 50 porciones remueva del fuego y mézclele 5 tazas de queso mozzarella.