La Mezcla de Vegetales de Otoo de Wayland

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Zanahorias, tiernas, crudas	2 lbs	
Cebolla, cruda	2 lbs	
Apio, crudo	2 lbs	
Aceite (de Oliva o Vegetal)		2 tzas
Calabacín (butternut squash)	10 lbs	
Salvia molida		2 Cdas
Comino		2 Cdas
Canela, molida		2 Cdas
Cilantro, seco		2 Cdas
Agua, caliente		3 cuartos gl 2 tzas
Guisantes,, verdes, congelados	3 lbs	
Arándanos rojos, secos	2 lbs	
Manzanas, enlatadas, en rodajas	2 lbs	
Garbanzo, enlatados		2 latas No.

Queso Mozzarella, rallado, semi-descremado	3 lbs	

Directions

1. Caliente la sartén y agregue el aceite. Sofría la zanahoria, cebollas y apio. Cocine por 10 minutos.
2. Agregue el calabacín (butternut squash), agua y condimentos. Deje hervir y luego cocine a fuego lento por 20 minutos.
3. Agregue las manzanas, arándanos secos, guisantes y garbanzos. Cocine por 10 minutos. CCP: Caliente a una temperatura interna de 140º F.
4. Añada los condimentos, coloque en una bandeja de hotel y espolvoree encima el queso mozzarella. Hornee a 375º F hasta que el queso se haya derretido. CCP: Manténgalo a 140º F.

Notes

Esta receta no contiene gluten.