Quesadilla deTortilla de Huevos del Oeste

Makes: 25 or 100 servings

	25 Servings		100 Servings	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Tortillas, trigo integral, 6" (al menos 0.9 oz cada una)	1 lb 8 oz	25	6 lb	100
Huevos, batidos, grandes	1 lb 6 oz	12	5 lb 8 oz	50
Leche, baja en grasa		1/2 tza		2 tzas
Cebolla en polvo		1/2 cdta		2 cdtas
Pimienta negra		1/4 cdta		1 cdta
Jamón, en cubos	8 oz		2 lb	
Cebolla, picada	4 oz		1 lb	
Pimientos verdes, picados	4 oz		1 lb	
Queso Pepper Jack, bajo en grasa, rallado	12 oz		3 lb	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**187**	
Total Fat	6 g	
Protein	12 g	
Carbohydrates	24 g	
Dietary Fiber	4 g	
Saturated Fat	NA	
Sodium	365 mg	

Directions

1. Forre bandejas para hornear (18” x 26” x 1”) con papel de hornear. Para 25 porciones, coloque 13 tortillas sobre la bandeja de hornear, una al lado de otra. Para 100 porciones, coloque 50 tortilllas sobre la bandeja para hornear, una al lado de la otra. Reserve para el paso 4.
2. Mezcle los huevos, leche, cebolla en polvo, pimienta negra y jamón. Vierta sobre una bandeja para mesa de vapor de 2”, rociada con aceite antiadherente en aerosol. Cocine al vapor de 3 a 4 minutos u hornee en un horno de convección a 350º F por aproximadamente de 15 a 20 minutos (revolviendo una vez después de 10 minutos). Revuelva de tal manera de hacer la mezcla como huevos revueltos, hasta que alcancen la temperatura interna de 160º

F. Reserve para el paso 6.

3. Revuelva juntos la cebolla picada y el pimiento verde. Reserve para el paso 5.
4. Espolvoree las tortillas con la mitad del queso. Reserve el resto del queso para el paso 7.
5. Con una cuchara ponga la mezcla del pimiento y cebolla sobre el queso.
6. Ponga la mezcla de huevos sobre los pimientos y cebollas.
7. Rocíe con el resto del queso.
8. Coloque el resto de tortillas encima, presionando suavemente. Rocíe las tortillas con aceite antiadherente en aerosol para ayudar a que doren.
9. Hornee hasta que las tapas estén doradas. En horno convencional: 375º F por 10 minutos o en horno de convección a 350º F por 5 minutos.
10. Deje reposar la quesadilla por 5 minutos y luego corte por mitad y sirva.