

# Ensalada de Pollo Glaseado con Almibar de Arce (Maple)

**Sirve:** 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Pechugas de pollo sin piel deshuesadas	200 oz	50
Papas fritas de camote (MCFO4566)	125 oz	50 tzas
Almíbar de mesa	13.3 oz	1 tza
Agua	4.1 oz	8 1/3 Cdas
Mezcla de lechuga italiana	166 oz	100 tzas
Nueces	24 oz	6 1/4 tzas
Arándanos rojos dulce y secos	50 oz	12 1/2 tzas
Vinagreta de vino tinto (sin grasa)	50 oz	6 1/4 tzas



## Preparación

1. Mezcle el almíbar de mesa y agua, luego bátalo con la mano.
2. Coloque los filetes congelados de pechuga de pollo en una bandeja de hornear forrada (antiadherente) (17 ¾ x 25 ¾). Utilizando un pincel de repostería, cubra ligeramente el pollo con la mezcla de almíbar y agua de mesa. Coloque las bandejas de pollo en un horno de convección precalentado a 350 ° F por aproximadamente 16 a 20

minutos. La temperatura interna del pollo deberá de ser mayor o igual a 165°F. Cuando esté completamente cocido, retire el pollo del horno y córtelo en cuadrados.

3. Distribuya las papas fritas de camote congeladas uniformemente en una bandeja de hornear (17  $\frac{3}{4}$  x 25  $\frac{3}{4}$ ) . Hornee en un horno de convección precalentado a 425°F de 5 a 8 minutos, volteándolas una vez para obtener mejores resultados.

4. Coloque la lechuga "lista para para comer" en una bandeja grande de hotel (12  $\frac{3}{4}$  x 10  $\frac{3}{4}$ ) y colóquela en la línea de servicio. Cada guarnición de ensalada para cada estudiante deberá de comenzar con 2 tazas de lechuga.

5. Coloque 3 oz de pollo en cuadritos y  $\frac{1}{2}$  taza de papas fritas de camote sobre la lechuga.

6. Cubra la lechuga con  $\frac{1}{4}$  de taza de arándanos secos y  $\frac{1}{8}$  de taza de nueces. En caso de alergias, usted puede hacer las porciones de las nueces por anticipado y colocarlas en contenedores con tapas.

7. Sirva con 2 cucharadas de aderezo.