

Fideos Horneados con Jamn y Esprragos

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Sopa de crema condensada sin grasa, sin diluir (de pollo, hongos o espárragos)	1 lata de 50-oz	1 3/4 cuarto gl
Leche baja en calorías	1/2 lb	1 1/2 tza
Sustituto de huevo sin grasa	2 3/4 lb	1 1/4 cuarto gl
Queso ricotta parcialmente descremado	2 lb 10 oz	1 1/4 cuarto gl
Mostaza amarilla preparada	1/4 lb	1/2 tza
Espárragos cortados, enlatados, escurridos	6 lb 5 oz	1 lata No. 10
Jamón ahumado, cortado en cubos de 1/2 pulgadas	1 1/4 lb	1 1/4 cuarto gl
Fideos anchos de huevo, cocidos	6 1/4 lb	7 1/2 cuarto gl (ya cocidos)

grasa, rallado		cuarto gl
Migas de pan seco, dividir para su uso	2 lb	2 cuarto gl

Directions

1. Bata (con una batidora de mano de alambre) juntos la sopa, leche, sustituto de huevos, queso ricotta y la mostaza.
2. Agregue los espárragos, jamón, fideos, queso cheddar y 1 ¼ cuarto gl (1 ¼ lb) de migas de pan, mezclando hasta que esté distribuido de forma pareja.
3. Agregue la sal y pimienta al gusto.
4. Mezcle el perejil y el restante de las migas.
5. Rocíe dos bandejas para hornear (20 x 12x 4 pulgadas) con aceite antiadherente en aerosol.
6. Distribuya ½ (22 ¾ lb) de la mezcla de fideos en cada bandeja. Rocíe la parte superior de cada una con la mitad de la mezcla de migas de pan (1 lb).
7. Hornee a 350°F en horno convencional por 40 minutos o hasta que la parte del medio esté lista y un cuchillo insertado en el medio salga limpio.

Notes

Consejos para Servir:

Sugerencias para Servir: Agregue vegetales adicionales: Pimientos cortados, pimiento morrón rostizados, zanahorias o tomates.