Pollo a la Italiana sobre Pan Plano (Flatbread)

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pimientos verdes, amarillos y rojos, cortados		3/4 tza
Pan plano (flatbread) de cereales multiples		50 unidades
Espinaca cortada congelada	9 lbs	
Brotes de mantequilla , reconstituida		3 Cdas
Harina para todo uso	3 oz	
Nuez moscada		1/2 cdta
Leche descremada		1 Cuarto gl 6 oz
Pimienta negra		1/2 cdta
Queso mozzarella bajo en grasa, rallado		1 lb 9 oz
Queso mozzarella bajo en grasa, rallado		9 1/2 oz
Pollo cortado, cocido	4 lbs 11 oz	

Directions

1. Para preparar la salsa Alfredo: descongele la espinaca y escúrrala apretando para sacar el exceso de agua. Reconstituya los brotes de la mantequilla de acuerdo a las instrucciones del paquete. Caliéntela sin hervirla; bata la harina, revolviendo de manera suave. Lentamente agregue la leche y mezcle hasta que se espese. Agregue la nuez moscada y la pimienta. Revuélvale la espinaca y el queso.
2. Agregue los pimientos a la bandeja para mesa de vapor y póngalos a cocer a vapor por 3 minutos.
3. Para cada bandeja, agregue 1 cucharada de la mezcla de la salsa Alfredo, 1.5 oz de pollo, cubriendo con 1 cucharada de los pimientos.
4. Espolvoree 1 oz de queso Mozzarella encima del pan plano.
5. Ponga al horno a 350°F por 5 minutos hasta que el pan esté crujiente y el queso se derrita.
6. Sírvalo en una bandeja.