Estratos/Capas de Queso

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pan integral, cortado en cubos, seco		5 cuartos gl
Chorizos:dorados, desmenuzados, escurridas (de cerdo, pavo, estilo italiano o chorizo Mexicano)	1 lb 12 oz	
Queso Cheddar, bajo en grasa, rallado	1 lb	4 tzas
Huevos, grandes	5 lbs 4 oz	48 huvos grndes
Leche descremada		2 cuartos gl
Pimentón (paprika)		según sea necesario

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**188**	
Total Fat	9.5 g	
Protein	15.5 g	
Carbohydrates	9.6 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	3 g	
Sodium	315 mg	

Directions

1. Use 2 bandejas para mesa de vapor, 12"x 20" x 2", para 48 porciones. Rocíe cada bandeja para mesa de vapor con aceite antiadherente en aerosol, fórrelas con 2 1/2 cuartos de galón de migas de pan.

2. Para cada bandeja, esparza 14 onzas de chorizo y 2 tazas de queso sobre el pan.
3. Bata los huevos, la leche y los condimentos.
4. Vierta 2 1/2 cuartos de galón de la mezcla de huevos sobre el pan; espolvoree con pimentón (paprika). Cúbralo

y refrigérelo de 2 a 4 horas.

5. Caliente el horno a 350° F. Hornéelas cubiertas durante 45 minutos. Descúbralas; continúe horneándolas de 20 a 25 minutos adicionales, hasta que se esponjen y se doren y la temperatura interna alcance un mínimo de 155° F. Déjelas reposar por 5 minutos antes de cortar cada bandeja, en pedazos de 4 "x 6".

Notes

Consejos para Servir:

PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 135°F o más alto.

Consejos Adicionales:
Condimentos que puedan complementar al chorizo. Chorizo de cerdo: cebolla en polvo, ajo. Chorizo de pavo: Especias cajún (condimento picante del Sur de Louisiana). Chorizo Italiano: Albahaca y orégano. Chorizo Mexicano: Cilantro y chile en polvo.