Tortilla de Brocoli Llena de Queso

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Huevos, congelados, pasteurizados	12 lb	
Floretes de brócoli, picados, frescos o congelados	11 lb	2 gl 3 cuarto gl
Aceite vegetal		2 Cda
Cebolla, cortada en pedazos pequeños		1 taza
Eneldo, seco	1.5 oz	
Queso cottage (requesón), sin grasa, escurrido	1 lb 4 oz	3 taza
Queso Cheddar, rallado	14 oz	3 3/4 taza
Queso Mozzarella, rallado	14 oz	3 taza
Sal		2 cdta
Pimienta negra o blanca molida		1 1/2 cdta

Directions

1. Descongele los huevos congelados dejándolos en el refrigerador durante la noche. Resérvelos para el paso 3.
2. Si está usando brócoli fresco, páselo rápidamente por agua hirviendo y escúrralo bien. Si utiliza el brócoli congelado, descongélelo en el refrigerador durante la noche y escúrralo bien.
3. Caliente el aceite y sofría las cebollas hasta que estén blandas.
4. Añada el brócoli y el eneldo a las cebollas, cocine hasta que el brócoli este caliente.
5. Escurra el líquido del queso Cottage (requesón) en un colador. Deseche el líquido.
6. Combine la mezcla de brócoli/cebolla, quesos y huevos. Agréguele sal y pimienta.
7. Rocíe las bandejas de hornear 12 "x 20" x 2 ½" con aceite antiadherente en aerosol, use 4 bandejas.
8. Vierta 6 lb 12 oz de mezcla de huevo en cada bandeja.
9. Hornéelas hasta que se alcance una temperatura interna de 155°F, revolviéndolas a la mitad del camino del tiempo de cocción. En horno convencional: 350°F durante 25 minutos. En horno de convección: 300°F durante 20 minutos. PCC: Caliente a 155°F durante 3 minutos. PCC: Manténgalas a 135° F o más alto antes y durante sean servidas. Corte las bandejas 5 x 5 para 25 porciones por bandeja.