Cuadrados Italianos

Makes: 80 servings

	80 Servings	
Ingredients	Weight	Measure
Carne Molida	13 lb	
Cebollas, picadas		8 tza
Pasas		10 tza
Salsa de tomate		4 tza
Vinagre		1/3 tza
Hojas de orégano, secas		1/2 tza
Polvo de ajo		3 Cda
Sal		1 Cda
Pimienta negra		2 cdta

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**332**	
Total Fat	16 g	
Protein	21 g	
Carbohydrates	26 g	
Dietary Fiber	3 g	
Saturated Fat	7 g	
Sodium	411 mg	

Meal Components	
Grains	1/2 ounce
Meat / Meat Alternate	2 1/2 ounces

Directions

1. Cocine la hamburguesa y las cebollas juntas hasta que la hamburguesa no este rosada por dentro; escúrrala.
2. Ponga las pasas en un ¼ taza de salsa de tomate hasta que una pasta suave se forme.
3. Combine la mezcla de carne, la pasta de pasas, el restante de la salsa de tomate, vinagre y los condimentos, revuélvalo todo hasta que se mezclen bien.
4. Cocine a fuego lento, revolviéndolo ocasionalmente por aproximadamente 20 minutos o hasta que este caliente.

5. Distribuya en forma pareja en un molde sin grasa. No apriete la carne hacia abajo.
6. Combine estos ingredientes de cobertura bien; mézclelo bien.
7. Vierta gentilmente sobre la mezcla de carne para evitar que salpique.
8. Con una espátula, corte lentamente a través de la carne en la bandeja de hornear unas pocas veces; no revuelva la cobertura en la mezcla de la carne.
9. Hornee en un horno convencional a 350°F de 55 a 65 minutos o hasta que la cobertura esté lista y la temperatura del centro es 160°F.
10. Remueva del horno y espolvoree el queso rallado parejo sobre la cobertura.
11. Ponga al horno por 4 a 5 minutos o hasta que el queso este derretido.
12. Corte en filas de a 10 a lo largo de la bandeja y filas de 8 a lo ancho de la bandeja.

Notes

Recomendaciones adicionales:

El relleno de carne se puede hacer y dejar en la bandeja desde el día anterior; recaliéntelo a 165°F antes de poner la cobertura, complételo siguiendo las direcciones de arriba. Use una mezcla de quesos americano y mozarela.