Zanahorias Glaseadas con Miel

Sirve: 100 Porciones

Platos Adicionales

100 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Zanahorias frescas	9 lbs	2 gl
Margarina	8 oz	1 tza
Azúcar	5 oz	1/2 tza 2 Cdas
Jugo de naranja congelado concentrado	7 oz	3/4 tza
Miel	7 oz	3/4 tza
Uvas o cerezas secas, picadas	10 oz O 1 lb 6 1/2 oz	1 tza O 4 tzas

Preparación

1. Lave, pele y remueva las puntas de las zanahorias. Córtelas en rodajas de ½".
2. Divida las zanahorias en partes iguales en 2 bandejas para mesa de vapor (12” x 20” x 2 ½”, 4.5 libras por bandeja)
3. Para el glaseado: Combine la margarina o mantequilla, azúcar, jugo de naranja concentrado, miel, nuez moscada y canela.
4. Mezcle el agua fría y maicena hasta que esta se disuelva. Agregue al glaseado. Revuelva hasta que se mezcle.
5. Ponga el glaseado a hervir, revolviendo constantemente.

Quítelo del fuego.

6. Agregue pasas o cerezas secas a las zanahorias.

7. Vierta 2 ¾ tazas del glaseado sobre cada bandeja de zanahorias y póngalo a hornear. Horno convencional: 375°F de 30 a 40 minutos. Horno de convección: 325°F de 20 a 30 minutos. PCC: Cocine a 140°F o más alto hasta que las zanahorias se sientan suaves al insertar el tenedor. PCC: Manténgalo a 135°F o más alto para servirlo caliente. Distribuya las porciones con cucharón No. 8 (1/2 taza).