

Sopa de Chili Sorpresa

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Caldo de pollo		2 gl
Pimiento, picado en cuadritos		9 tzas
Cebolla, picada		9 tzas
Tomates enlatados, machacados o cortado en cubos, sin escurrir	15 lbs	
Manzanas "Granny Smith" o "Golden Delicious", ralladas		6 tzas
Chile en polvo		2/3 tza
Semilla de comino		1/3 tza
Oregano		1/4 tza
Hojuelas de chile rojo, trituradas		2 Cdas
Pimienta blanca		2 cdtas
Frijoles pintos, blancos o rojos, enlatados, enjuagados y escurridos	12 lbs	
Trocitos de pollo, pavo o cerdo cocidos	12 lbs	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	196	
Total Fat	5 g	
Protein	21 g	
Carbohydrates	16 g	
Dietary Fiber	2 g	
Saturated Fat	NA	
Sodium	605 mg	

Directions

1. Agregue el caldo de pollo, pimiento y cebolla en una olla grande o caldera de vapor. Hiérvalo; cúbralo y cocínelo a fuego lento por 20 minutos.
2. Mézclele los tomates sin escurrir, manzanas, chile en polvo, semillas de comino, orégano y pimienta blanca, si así lo desea. Continúe cocinando por 10 minutos.
3. Agregue los frijoles y la carne. Continúe cocinando a fuego lento por 30 minutos, o hasta que la sopa espese ligeramente y esté completamente caliente.