

Cazuela de Chiles Rellenos

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Agua fría		2 cuarto gl 1 1/2 tza
Mezcla de huevo, para todo uso	1 lb 6 oz	
Harina	8 1/4 oz	
Polvo de hornear		1 1/4 cdtas
Queso Cottage, 1% de grasa	4 lbs 2 oz	
Queso Monterey Jack rallado	6 lbs 3 oz	
Margarina, derretida	8 oz	
Chiles verdes, picados	3 lbs	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	349	
Total Fat	21.9 g	
Protein	19 g	
Carbohydrates	18 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	12.1 g	
Sodium	651 mg	

Directions

1. Vierta agua fría en un tazón de batidora; agregue los huevos en polvo y bátalos hasta que estén claros.
2. Mezcle la harina y el polvo para hornear. Añádalos a los huevos. Mézclelos hasta que queden suaves.
3. Bata el queso Cottage, queso Monterey Jack y la margarina derretida.
4. Suavemente mezcle los chiles picados, para no romperlos.

5. Vierta 1 galón y 1 taza de la mezcla en dos bandejas para hornear 12 "x 20" x 2" engrasadas.
6. Hornee a 350°F por 45 minutos, en un horno convencional hasta que la parte superior este esponjada y dorada.
7. Corte cada bandeja en pedazos de 4" x 6" para obtener 24 porciones por bandeja.