Burrito de Pollo al Chipotle

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Agua		1 gl 2 1/4 tzas
Arroz integral, sin cocer	3 lbs 2 oz	
Frijoles negros, escurridos y ligeramente molidos		12 1/2 tzas (2 latas No.10)
Pollo cocido, picado en cuadritos	4 lbs 12 oz	3 cuarto gl 3 tzas
Chiles chipotle en salsa adobo enlatados	6 oz	
Pasta de tomate enlatada	5 lbs 4 oz	2 cuarto gl 1 1/4 tzas (approxima 3/4 lata No. 10)
Cebollas frescas, picadas	10 oz	1 3/4 tza
Ajo en polvo		2 Cdas
Pimienta negra o blanca molida		1 Cda 1 cdta
Agua		2 cuarto gl

Chile en polvo		1 Cda
Comino molido		3 Cdas
Pimentón		1 Cda
Cebolla en polvo		1 Cda
Queso cheddar bajo en grasa, rallado	5 lbs	1 gl 1 cuarto gl
Tortillas de harina de trigo integral, 8"		100 unidades

Directions

1. Hierva el agua. Coloque 1 lb 9 oz de arroz en cada bandeja para mesa de vapor de 12 "x 20" x 2 ½" (debe usar 2). Vierta 2 cuartos gl 1 ¾ tazas de agua hirviendo por cada bandeja para mesa de vapor. Cubra las bandejas herméticamente.
2. Hornee en horno convencional a 350°F por 50 minutos; o en caldera de vapor, a una presión de 5 lbs, por 50 minutos.
3. Mezcle el pollo cocido cortado en trocitos, el arroz integral ya cocido y el puré de frijoles negros.
4. Agregue los chiles chipotles enlatados y salsa al procesador de alimentos, con la pasta de tomate. Procéselo hasta que quede suave.

5. Añada la salsa de tomate/chipotle, cebolla, ajo en polvo, pimienta, agua y condimentos a la bandeja o caldera de vapor. Mezcle bien. Hiérvalo. Reduzca el calor y cocínelo a fuego lento de 25 a 30 minutos. Revuélvalo periódicamente. PCC: Caliente a 165°F por 15 segundos.

6. Combine la mezcla de pollo y arroz con salsa de tomate/chipotle y queso cheddar queso.
7. Caliente las tortillas al vapor por 5 minutos. O
8. Colóquelas en un calentador para prevenir que las tortillas se rasguen cuando se doblen.
9. Distribuya las porciones de la mezcla de carne con un

cucharón Nº 8 en cada tortilla. Dóblelas alrededor de la carne en estilo envolvente.

10. Coloque los burritos doblados hacia abajo en las bandejas para hornear (18 "x 26" x 1 ") que han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol, 24 burritos por bandeja. Para 100 porciones, use 4 bandejas completas y una a la mitad.

11. Cubra las bandejas con papel de aluminio.

12. Hornee: En horno convencional: 375°F por 15 minutos. Para el horno de convección: 325°F por 15 minutos. PCC: Caliente a 165°F o a mayor temperatura por lo menos por 15 segundos. PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 135°F o mayor temperatura.