

Guiso de Pollo o Pavo con Chile Suave

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva		3 Cdas
Ajo, fresco		3 Cdas
Harina		3/4 tza
Chile rojo, molido (no muy picante)		2 tza
Agua o caldo de vegetales		3 cuarto gl
Sal		1 Cda
Pimienta		1/2 cdta
Oregano		1/2 cdta
Pollo cocido, en cuadrados o	6 lb 4 oz	
Pavo cocido, en cuadrados	6 lb 4 oz	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	94	
Total Fat	4.3 g	
Protein	10.8 g	
Carbohydrates	2.2 g	
Dietary Fiber	0.07 g	
Saturated Fat	1.1 g	
Sodium	621 mg	

Directions

1. En una olla grande y pesada, caliente el aceite y el ajo hasta que esté chisporroteando, pero no dorado.
2. Agregue la harina y revuelva constantemente por un minuto más.

3. Agregue el chile, y cocine por poco tiempo, revolviendo constantemente. Retire del fuego.
4. Lentamente incorpore y revuelva el agua o caldo. Regrese la olla al fuego hasta que la salsa comience a hervir. Cocine a fuego lento por 45 minutos, hasta que la salsa se espese.
5. Incorpore y revuelva la sal, pimienta y orégano.
6. Agregue el pollo cocido a la salsa de chile y cocine a fuego lento por cerca de 10 minutos antes de servir.
7. Punto crítico de control: Cocine a 41° F o a menor temperatura dentro de 4 horas.

Notes

Porciones:

2/3 taza.