

# Aderezo de Salvia con Cerezas Secas

**Makes:** 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cubos de pan suave fortificado, puesto a secar durante la noche anterior	4 lb 8 oz	3 gl 1 cuarto gl
Cubos de pan integral, puestos a secar durante la noche anterior	4 lb 14 oz	3 gl 2 cuarto gl
Apio fresco, picado	2 lb	1 cuarto gl 3 3/4 tza
Cebollas frescas, picadas (1/4") o	1 lb 8 oz	1 cuarto gl
Cebollas deshidratadas	4 1/2 oz	2/3 tza
Cerezas secas, picadas (1/4")	13 oz	1 cuarto gl 12 tza

## Directions

1. Combine en un tazón, los cubos de pan, apio, cebollas, cerezas secas, condimento para aves, pimienta, ajo en polvo, salvia seca y mantequilla o margarina. Mezcle suavemente hasta que estén

bien mezclados.

2. Agregue el caldo de pollo a la mezcla anterior. Mezcle suavemente hasta humedecer completamente.
3. Esparza 6 lb 7 oz (3 cuarto gl y 3 tazas) del relleno uniformemente en la bandejas para mesas de vapor (12" x 20" x 2 ½ ") que han sido engrasadas ligeramente con aceite antiadherente en aerosol. Use 4 bandejas para 100 porciones.
4. Hornee hasta que esté ligeramente dorado. Horno convencional: 350° F de 30 a 40 minutos. Horno de convección: 300°F de 20 a 30 minutos. PCC: Cocine hasta que la temperatura interna llegue a 165°F o más alto por 15 segundos.
5. Corte cada bandeja en pedazos de 5 x 5 (25 pedazos) o use un cucharón No. 10 (1/3 taza) para una porción de 3 ½ oz. PCC: Mantenga a 135°F o más alto para servir.