Tazn de Arroz con Pasas de California y Nueces

Makes: 25 or 100 servings

	25 Servings		100 Servings	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Agua	2 lb 8 oz	4 cuartos gl	10 lb 4 oz	4 gl
Arroz integral, crudo	8 lb 3 oz	1 1/2 cuartos gl	32 lb 12 oz	1 1/2 gl
Zanahorias, cortadas en cubos	1 lb 4 oz	1 cuarto gl	5 lb	1 gl
Guisantes congelados (descongelados)	12 oz	1 pint	3 lb	2 cuartos gl
Pasas	2 lb 3 oz	1 1/2 cuartos gl	8 lb 12 oz	1 1/2 gl
Oregano		3 Cdas		3/4 tza
Sal		2 cdtas		3 Cdas
Pimienta		Al gusto		Al gusto
Nueces	5 oz	3/4 tza	1 lb 2 oz	3 tzas
Pollo, cortado en tiritas	1 lb 2 oz		6 lb 4 oz	
Cebollas, picada	10 oz	1 pint	25 lb	2 cuartos gl
Aceite vegetal	2 oz	1/4 tza	2 lb 8 oz	1 tza
Pimiento Verde, picado	7 oz	1 pint	1 lb 12 oz	2 cuartos gl

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	**483**	
Total Fat	7 g	
Protein	33 g	
Carbohydrates	73 g	
Dietary Fiber	6 g	
Saturated Fat	1 g	
Sodium	304 mg	

Directions

1. Hierva el agua. Agregue el arroz y las zanahorias. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento hasta que el arroz haya absorbido el agua.
2. Agregue los guisantes, pasas, orégano, y sal justo antes de que el arroz esté listo. Sazone con pimienta al gusto. Revuelva las nueces.
3. Cocine el pollo y la cebolla en el aceite caliente hasta que el pollo ya no esté transparente. Revuelva el pimiento; cocine por 2 minutos más.
4. Agregue la mezcla del arroz hasta que se caliente uniformemente. Sirva caliente.

Notes

Sugerencias para servir:

Sazone con albahaca y ajo en polvo para un sabor italiano
o con salsa de soya y jengibre para darle un sabor oriental.