

Chiles Poblanos Asados con Guiso Picante de Cinco Frijoles y Tostitos Tipo Cuchara

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva, extra virgen		1 tza
Cebolla fresca, picada	1 lb 5 oz	4 1/8 tzas
Recaito fresco, picado		4 1/8 tzas
Cilantro fresco, picado		4 1/8 tzas
Chiles poblanos, asados, picados		2 tzas
Pavo marca Jennie-O, molido	3 lb 2 oz	
Frijoles Kidney, rehidratados sin sal		4 1/8 tzas
Frijoles Pinto, rehidratados sin sal		4 1/8 tza
Frijoles rosados, rehidratados sin sal		4 1/8 tza
Frijoles negros, rehidratados sin sal		4 1/8 tza
Frijoles rojos,		



Maíz, congelado	1 lb 8 oz	4 1/8 tza
Tomates bajos en sodio, picados		3 latas #10
Mrs. Dash		3/4 tza
Tostitos horneados		3 bolsas #1

Directions

1. Desinfecte el área donde va a preparar la comida.
2. Lave los chiles poblano (Nota: 1 chile poblano equivale a ½ taza picada).
3. Mida el aceite de oliva extra virgen.
4. Lávese las manos y póngase los guantes para servir comida.
5. Con la mano enguantada, frote cada chile con el aceite de oliva. Coloque en una bandeja para hornear en el horno precalentado a 375°F por aproximadamente 15 minutos hasta que los chiles estén ligeramente asados, o si es posible, ase los chiles en la parrilla por 15 minutos, dándoles vuelta cada 4 minutos. Cubra con papel plástico y ponga aparte.
6. Coloque el resto del aceite de oliva en una sartén a fuego medio alto. Agregue la cebolla picada y sofría por aproximadamente 5 minutos. Agregue la carne molida de pavo pre cocida y cocine por 5 minutos.
7. Corte la parte superior de los chiles poblanos asados. Corte por la mitad y quítele las semillas. Pique en trozos pequeños.
8. Baje el fuego a la sartén. Agregue el cilantro picado, el recaito picado y los chiles poblanos. Sofría aproximadamente por otros 5 minutos, revolviendo ocasionalmente.
9. Mida los tomates de bajo sodio picados. Triture los tomates a punto de puré en un procesador de alimentos. Apártelos.
10. Agregue los frijoles kidney, rojos, rosados, negros, pintos y el maíz a la sartén. Revuelva. Agregue el puré de tomate al igual que los tomates picados. Revuélvale el condimento Mrs. Dash. Cocine a

fuego lento por una hora.

11. Asegure que la temperatura está a un mínimo de 165°F antes de servir. Transfiera a unas media-bandejas de hotel de 4" para servir (no aplica para 6 porciones). Mantenga en el calentador a una temperatura interna de un mínimo de 140°F antes de servir.
12. Sirva con un cucharón de 6 onzas y con 13 Tostitos horneados al lado.