

Calabacn Rostizado

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Calabacín	37 lb 3 oz	20-25
Aceite antiadherente en aerosol		Lo necesario
Pimienta de Jamaica		2 cdtas
Sal		2 cdtas
Pimienta, negra molida		2 cdtas

Directions

1. Corte el calabacín a lo largo en 4 rodajas. Quítele las semillas al calabacín. Coloque las rodajas en la bandeja para hornear que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol.
2. Mezcle la pimienta de jamaica, sal y pimienta. Rocíe cada rodaja de calabaza con el aceite antiadherente en aerosol.
3. Espolvoree cada rodaja de calabaza con la mezcla de las especias.
4. Hornee a 350° F de 30 a 40 minutos hasta que esté blando. PCC: Mantenga a una temperatura de 135° F o mayor temperatura antes y durante el momento de servir.
5. Sirva una rodaja del calabacín.

Notes

Consejos Adicionales:

Para chicos de primaria, pele la calabaza y corte en cuadrados de $\frac{1}{3}$ de pulgada cada uno. Distribuya la porción con un cucharón No. 12.