Quesadilla de Calabaza Asada y Queso Mozzarella

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Calabaza tipo “Butternut”, cortada en cuadrados	15 lb	12 cuartos gl
Pimientos rojos, cortados en cuadrados	1 lb 8 oz	12 tzas
Ajo, pelado, picado finamente		1 1/2 tza
Aceite de oliva o canola		1/2 tza
Sal		1 cdta
Pimienta		1 cdta
Queso mozzarella, bajo en grasa, rallado		25 tzas
Tortilla integral, 10 pulgadas		50 tortillas
Cebollines, limpios, cortados en rodajas delgadas	8 oz	4 tzas
Cilantro, picado		1 1/2 tza
Cebolla amarilla, cortada en cuadrados		3 tzas

cuadrados

Directions

1. Mezcle la calabaza, pimiento rojo y ajo con el aceite de oliva y la sal y pimienta.
2. Para 6 porciones, esparza en una bandeja para hornear galletas y ase en el horno a 400ºF de 20 a 25 minutos, o hasta que los vegetales estén cocidos y ligeramente caramelizados. Para 50 porciones, distribuya la mezcla de calabaza uniformemente en 3 bandejas grandes de 36” x 18” x 1” forrada con papel para hornear.
3. Hornee a 400ºF alrededor de 40 minutos en un horno de convección o por 45 minutos a 425ºF en un horno convencional, o hasta que los vegetales estén completamente cocidos y ligeramente caramelizados.
4. PCC: Caliente a 165ºF o a mayor temperatura por 15 segundos**.** Rétirelo del horno y enfríelo ligeramente.
5. Mientras la calabaza se está cocinando, combine el tomate y la cebolla cortados en cuadrados. Agregue 1 cucharada de cilantro para la receta de 6 porciones y ½ taza de cilantro para la receta de 50 porciones. Mezcle bien y ponga aparte para ser usada como la salsa fresca.
6. Esparza las tortillas en una bandeja para hornear, forrada con papel para hornear. Coloque ½ taza el queso mozzarella en una mitad de la tortilla. Distribuya la calabaza asada uniformemente sobre el queso, seguida por los cebollines y el resto del cilantro dividido uniformemente.
7. Doble las tortillas por la mitad sobre el relleno para formar las quesadillas.
8. Coloque en el horno a 200ºF de 5 a 10 minutos, hasta que el queso se derrita y las tortillas estén calientes. Sirva con la salsa fresca al lado de la quesadilla.
9. CCP: Mantenga a 135ºF o a mayor temperatura para servir caliente**.**