

# Chili de Pavo y Frijoles Negros

**Makes:** 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Carne molida de Pavo, cruda (no más del 20% de grasa)	14 lb	
Cebollas frescas, picadas	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 2/3 tza
Ajo granulado		3 Cdas
Pimiento Verde, picado	1 lb	3 1/4 tzas
Pimienta negra o blanca molida		1 Cda 1 cdta
Chile en polvo		1/2 tza
Pimentón (paprika)		2 Cdas
Cebolla en polvo		2 cda
Comino molido		3/4 tza
Tomates enlatados y cortados, en su jugo	6 lb 6 oz	3 cuarto gl 1/2 tza (1 lata No. 10)
Agua		1 gl 2 tzas
Pasta de tomate, enlatada	3 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tzas (1/2 lata

Frijoles negros enlatados, escurridos	4 lb 5 oz	3 cuarto gl 3 tazas (1 lata No. 10)
Queso Cheddar de grasa reducida, rallado (opcional)	3 lb	3 cuarto gl

## Directions

1. Dore la carne de pavo molida y escúrrala. Devuélvala al recipiente de cocción.
2. Agréguele las cebollas, ajo granulado, pimienta verde, pimienta, chile en polvo, pimentón, cebolla en polvo y comino al pavo molido. Cocine por 5 minutos.
3. Incorpore los tomates, el agua y la pasta de tomate, mézclelo bien. Hágalo hervir, reduzca el fuego y cúbralo. Cocínelo a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta que se espese, por unos 40 minutos.
4. Incorpore los frijoles. Cúbralo y cocínelo a fuego lento. Revolviéndolo de vez en cuando. PCC: Caliéntelo a 155°F o más alto por 15 segundos o si está usando frijoles fríos previamente cocinados: PCC: Caliéntelos a 165°F o más al menos por 15 segundos.
5. Viértalo en las bandejas de servir. PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 135°F o más alto.
6. Distribuya las porciones con un cucharón de 4 onzas (1/2 taza).
7. Adórnelo con queso.

## Notes

Consejos para servir:

### REMOJE LOS FRIJOLES

Método por la noche: Añada 1  $\frac{3}{4}$  cuarto gl de agua fría a cada 1 libra de frijoles secos. Cúbralos y refrigérelos durante la noche. Deseche el agua. Proceda con la receta.

Método rápido de remojo: Hierva 1  $\frac{3}{4}$  cuarto gl de agua por cada 1 libra de frijoles secos. Agregue los frijoles y cósalos durante 2 minutos. Retírelos del fuego y déjelos

en remojo durante 1 hora. Deseche el agua. Proceda con la receta.

#### COCINE LOS FRIJOLES

Una vez que los granos se han empapado, agregue ½ cucharadita de sal por cada libra de frijoles secos.

Hiérvalos suavemente con la tapa inclinada hasta que estén blandos, aproximadamente por 2 horas.

Use los frijoles calientes inmediatamente.

Punto Crítico de Control: Para servirlos calientes manténgalos a 135°F.

O

Enfríelos para su uso posterior. Si los desea enfriar:

PCC: Enfríelos a 70°F en las primeras 2 horas y a 41°F o más bajo por las siguientes 4 horas adicionales.