Burrito para el Desayuno de Pavo con Salsa

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Huevos grandes		50 huevos
Maíz congelado	10 oz	2 tzas
Leche baja en grasa		3/4 tza
Jamón de pavo, picado en pedazos de 1/2 pulgada	3 lb 2 oz	
Pimiento verde fresco, picado en cuadritos	12 oz	
Cebolla, cortada en cubos	14 oz	
Tomate fresco, picado en cuadritos	2 oz	
Mostaza preparada		1/4 tza
Ajo granulado		2 cdta
Salsa de chile picante		1 cda
Sal		2 cdtas
Tortillas de harina		50 tortillas (por lo menos de 1.1 oz)
Salsa suave (no picante)	3 lb 2 oz	

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	185	
Grasa total	8 g	
Proteinas	10 g	
Carbohidrato	19 g	
Fibra dietetica	NA	
Grasa saturada	NA	
Sodio	378 mg	

Preparación

1. En una batidora, usando el accesorio de paleta de la batidora, mezcle los huevos, maíz, leche, jamón de pavo, pimientos verdes, cebollas, tomate, mostaza preparada, ajo granulado preparado, salsa de chile picante y sal.
2. Vierta la mezcla de huevo en una bandeja para mesa de vapor de 12 x 20 x 2 pulgadas engrasada. Cúbrala firmemente con papel de aluminio o con la tapa de metal. Hornee en horno convencional a 350° F durante 60 minutos, en horno de convección a 325° F por 50 minutos, o en un compartimiento de vapor durante 30 minutos.
3. Coloque 25 tortillas traslapadas en una bandeja para mesa de vapor de 12 "x 20" x 2". Caliéntelas en el compartimiento de vapor de 2 a 3 minutos cubriendo con envoltura de plástico, o cubriendo la bandeja con un paño limpio y húmedo y caliéntelas en un horno convencional a 300° F por 3 minutos u horno de convección a 300° F por 3 minutos
4. Coloque sobre cada tortilla una cucharada de servir No. 10 de la mezcla de huevo cocido. Enrolle la tortilla.
5. Sirva cada burrito con 2 cucharadas (1 onza) de la salsa.
6. Distribuya las porciones: 1 burrito contiene 3 oz (cuchara de servir No. 10) que provee 2 oz carne, 1/4 taza de vegetales y 1 porción de granos/pan.