

# Delicia de Chili de Pavo con Frijoles

**Makes:** 50 servings

“Delicia de Chili de Pavo con Frijoles” es un gran plato principal para ser preparado como almuerzo en la escuela. Deleite su paladar y llene su estómago con pavo molido perfectamente sazonado con el delicioso sabor de los mejores frijoles para Chili que su cuerpo disfrutará. A usted le encantara y regresara por más.

## 50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Carne molida de pavo, fresca	10 lb	
Chile verde suave, enlatado, picado en cuadritos	6.5 lb	
Frijoles blancos redondos “Grandes del Norte” (Great Northern) (escurridos)	4.5 lb	
Frijoles rojos enlatados (escurridos)	4.5 lb	
Frijoles pintos enlatados (escurridos)	4.5 lb	
Dientes de ajo, finamente picados	4.5 lb	
Aceite de semilla de uva		

Salsa de tomate (catsup)	12 oz	
Caldo de pollo de bajo contenido de sodio		1 gl
Cebolla mediana (finamente picada)		4 tzas
Zanahoria (picada)		2 tzas
Comino, molido		8 Cdas
Orégano seco		8 Cdas
Pimienta de cayena		5 Cdas

## Directions

1. Caliente el aceite en una sartén grande. Añada la cebolla y el ajo y cocínelos hasta que estén transparentes.
2. Agregue el pavo molido y cocínelo de 15 a 20 minutos a temperatura media/alta.
3. Poco a poco incorpore el caldo de pollo, frijoles, pimienta de cayena, orégano, comino y 8 onzas de los chiles verdes picados.
4. Reduzca el calor por 10 minutos y sívalo en un tazón.