# Relleno de Vegetales y Salvia

**Makes:** 50 or 100 servings

| | 50 Servings | | 100 Servings | |
|---|---|---|---|---|
| Ingredients | Weight | Measure | Weight | Measure |
| Mantequilla sin sal | 1/4 lb | 1/2 taza | 1/2 lb | 1 taza |
| Cebolla, pelada, picada en cuadritos | 2 lb | | 4 lb | |
| Apio, picado en cuadritos | 2 lb | | 4 lb | |
| Zanahorias en cubitos, frescas o congeladas | 4 lb | | 8 lb | |
| Hongos, botón, rebanados | 2 lb | | 4 lb | |
| Guisantes verdes, congelados | | 8 tazas | | 16 tazas |
| Salvia, seca, molida | | 2 Cda | | 4 Cda |
| Condimento de aves de corral | | 2 Cda | | 4 Cda |
| Pimienta negra, molida | | 2 Cda | | 4Cda |
| Caldo de pollo, bajo en sodio | | 3 cuarto gl | | 6 cuarto gl |
| Pan integral, (de un día), cortado en cubos de 1 pulgada | 4 lb | | 8 lb | |

## Nutrition Information

| Key Nutrients | Amount | % Daily Value |
|---|---|---|
| **Total Calories** | **170** | |
| Total Fat | 3 g | |
| Protein | 7 g | |
| Carbohydrates | 26 g | |
| Dietary Fiber | 5 g | |
| Saturated Fat | 1 g | |
| Sodium | 360 mg | |

| Meal Components | |
|---|---|
| Fruits | 1/2 cup |
| Vegetables | 1/2 cup |

## Directions

1. Precaliente el horno a 375°F.
2. En una sartén grande o en una olla de vapor, derrita la mantequilla.
3. Agregue las cebollas, zanahorias y apio a la mantequilla derretida y cocine a fuego medio por 10 minutos.
4. Añada los hongos, salvia seca, el condimento de aves, pimienta y guisantes.
5. Agregue el caldo y cocine a fuego lento hasta que el

volumen del caldo se haya reducido a la mitad.
6. Agregue el pan en cubos y revuélvalo hasta que esté uniformemente humedecido y los vegetales estén uniformemente distribuidos a lo largo del relleno.
7. Coloque el relleno en bandejas de hotel de 4 pulgadas que han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol. [Para la receta que sirve 100 porciones, use 4 bandejas; para la receta que sirve 50 porciones, use 2 bandejas.]
8. Hornee sin cubrir durante 30 a 45 minutos hasta que la parte de arriba este ligeramente dorada y crujiente.
9. Corte cada bandeja 5 x 5, para hacer 25 porciones por bandeja.

## Notes

Consejos Adicionales:
Usted puede encontrar la receta para 25 porciones y porciones de tamaño familiar aquí.