

Pizza de Fiebre de Oro

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Camote, crudo, cortada en cubos de 1/3"		2 1/2 tazas
Col rizado, cortado en pedazos de 1/3"		1/2 taza
Ajo, crudo		1 Cda
Tomates, cortados, bajos en sodio, enlatados, producto,	15 oz	2 1/4 cuarto gl
Corteza de pizza de 16"		5- 16" cortezas
Pollo, cortado, congelado, cocinado, producto	6 oz	3/4 taza
Queso, mozzarella, bajo en grasa-producto	6 oz	3/4 taza
Aceite de canola		1 cdta
Polvo de ajo		1/4 cdta



Preparación

1. Precaliente horno de convección a 350°F.
2. En una olla de vapor, ponga los cubos cortados de camote (1/3") a cocinar al vapor de 5 a 7 minutos hasta que estén ligeramente suaves, escúrralos y enfríelos.

3. Cocine al vapor el col rizado de 2 a 3 minutos, escúrralos y enfríelos.
4. Escurra la mitad del jugo de los tomates cortados, deseche el jugo. Agregue a los tomates cortados, el jugo restante y el ajo. Revuélvalo.
5. Ponga la corteza de pizza en un molde de 16", previamente rociada con aceite antiadherente en aerosol, o en una bandeja de hornear de tamaño completa, previamente rociada con aceite antiadherente en aerosol.
6. Divida la mezcla de tomate (3/4 taza y 2 Cdas) en la corteza de pizza. Deje ½ pulgada a los costados de la corteza sin salsa. Prepare un total de cinco cortezas. Para 6 porciones use 2/3 de una corteza de pizza de 16" y úntela con 15 oz de la mezcla de tomate.
7. Ponga cada capa en la corteza en la siguiente orden:
Para 50 porciones: Col rizado (3 tazas y 2 Cdas), camote (3 tazas y 2 Cdas), pollo cortado en cubos (10.4 oz y termine con el queso mozzarella (9.6 oz). Para 6 porciones: 4 oz Col rizado, 2 ½ tazas de camote, 6 oz. Pollo cortado en cubos, y 6 oz de queso mozzarella.
8. Mezcle el polvo de ajo y aceite de canola juntos y ligeramente, usando una brocha de cocina, unte los costados de la costra de pizza.
9. Hornee a 350° f en horno de convección de 15 a 20 minutos. Debe mantenerse a 165°F o más alto. Tamaño de la porción es 1 rebanada. Salen 10 rebanadas de pizza por cada pizza de 16".

PCC: Calientelo a 165°F o más alto por lo menos por 15 segundos.

PCC: Manténgalo a 140°F o más alto.

Notas

Consejo para Servir:

Si no hay una olla de vapor disponible, puede rostizar los camotes en una hoja de hornear previamente rociada con aceite antiadherente en aerosol o en papel para hornear a 300°F de 5 a 8 minutos hasta que los camotes estén levemente suaves. Para marchitar la col rizada, póngala inmediatamente encima de los camotes suaves y cúbralos con una hoja de hornear para mantener el vapor. Déjelo reposar por 5 minutos como mínimo y luego enfriarlo.