

Sofrito Tailandés de Vegetales con Arroz y Pollo

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Arroz integral, cocido		37 1/2 tza
Aceite de canola		3/4 tza
Caldo de pollo, calentado		5 tza
Cebollas, picadas	1 1/4 lb	5 tza
Brocoli	3 lb	20 tza
Hongos, rebanados	3/4 lb	4 tza
Zanahorias, en corte juliana	3 lb	13 1/2 tza
Calabacín, finamente rebanado	1 lb	4 1/2 tza
Pimiento (chile dulce) rojo, en tiras finas	1 3/4 lb	8 tza
Salsa "Stir fry"		6 3/4 tza
Ajo, enteros, pelados, picados		40 clavos
Salsa de Chile "Sriracha"		2 cda
Pollo cortado en cuadritos, descongelado		



Directions

1. Desinfecte el área de trabajo con solución de agua y cloro. Lávese las manos.
2. Lave todas las verduras y córtelas a la medida deseada.
3. En una sartén grande de cocinar o hervidor de agua, coloque el aceite y caliéntelo sobre fuego medio-alto.
4. Agregue la cebolla y la zanahoria, sofríendola de 1 a 2 minutos hasta que este caramelizada.
5. Coloque el brócoli en olla de vapor y cocínela al vapor por 3 minutos. Añádala a cebolla.
6. Añada las tiras de pimiento, agregue la pimienta, ajo, hongos y calabacín. Sofríalo durante 4 minutos hasta que estén crujientes.
7. PCC: Caliente a 140° F o más alto por lo menos por 15 segundos.
8. Añada el caldo de pollo caliente, revuelva. Añada el sofrito de salsa y salsa de chile; revuélvalo hasta que se incorporen.
9. Coloque el pollo picado en una olla de vapor y caliéntelo por 5 minutos o hasta que esté caliente. PCC: Caliéntelo por lo menos a 165° F o más alto por 15 segundos.
10. Agregue las verduras y mézclelas. Colóquelas en una bandeja de hotel y póngala en la mesa de vapor precalentada. Coloque el arroz cocinado en la mesa de vapor precalentado.
11. PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 140° F o más alto.
12. Para servir: Use una cuchara de 6 oz para servir el arroz. Agregue sobre el arroz 1 1/2 tazas de pollo y mezcla de vegetales.

