

Quinoa "con un toque"

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Quinoa	2 lb 13 oz	

Directions

1. PCC - Lávese las manos antes de comenzar a preparar la comida.
2. En la licuadora o mezclador vertical industrial (VCM) mezcle los tomates en cubos y jalapenos. Apártelos para más tarde.
3. Pique finamente la cebolla fresca, el pimiento dulce y cilantro. Apártelos para más tarde.
4. Coloque el aceite y la quinoa en una sartén a fuego medio-alto.
5. Dore la quinoa sin cubrir por 5-8 minutos, moviendo frecuentemente para evitar que se queme.
6. Una vez esté dorada la quinoa, añada el agua, base de pollo, la mezcla de tomate/jalapeño, cebollas frescas, pimientos dulces, cilantro, ajo en polvo, comino, sal y pimienta.
7. PCC - Lleve todos los ingredientes a punto de ebullición, reduzca el fuego, cubra y cocine a fuego lento.
8. PCC- Cocine a fuego lento por 15-20 minutos hasta que todo el líquido se absorba. Coloque en una bandeja para servir y esponje con un tenedor. (Evite revolverlo con una cuchara). La temperatura final de cocimiento deberá ser 135° F o más.
9. PCC - Mantenga la quinoa en un calentador o mesa de vapor entre 135° F y 165° F. Verifique la temperatura mientras se mantiene en calentador, si



la temperatura baja a menos de 135° F, caliente rápidamente a 165° F y regrese al calentador o mesa de vapor. (Recaliente el producto solamente una vez).

***PCC=Punto Crítico de Control**

Manteniendo los alimentos calientes: Todos los alimentos que estén completamente cocinados y que se mantienen para servirlos calientes deben de estar a una temperatura de 135° F o mayor.

Acción Correctiva para Comidas Calientes: Todos los alimentos cocinados que se mantienen para servirse y que su temperatura baja de 135° F deben ser retirados del servicio.