

Enrollado Santa Fe

Sirve: 50 Servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Arroz cocinado		16.75 tazas
Frijoles negros (enlatados)		12.5 tazas
Maiz		8.25 tazas
Pollo (cocinado y cortado en cubos)	4.25 lbs	
Salsa		6.25 tazas
Cilantro, (cortado)	2 oz	
Comino		2 Cdas
Tortillas de harina de 8"		50 tortillas
Queso cheddar baja en grasa	3.13 lbs	



Preparación

1. Combine el arroz cocido, frijoles negros, maíz, cilantro, comino y salsa. Mézclelo todo bien.
2. Ponga las tortillas planas sobre la superficie de trabajo. Ponga una taza de la mezcla en el centro de la tortilla. Cúbrala con 1 oz del queso cheddar. Dóblelas como un burrito.
3. Ponga las orillas de los enrollados hacia abajo en una hoja de bandeja de hornear forrada. Cúbralo con papel de aluminio y hornéelo a 325°F por 10 minutos.
4. Remueva la cubierta y hornéelo por 5 minutos adicionales hasta que estén doradas y la temperatura interna alcance los 165°F. Sírvalo caliente

5. PCC: Calientelo a 165°F por 15 segundos. PCC: Para servirlo manténgalo a 135°F.

Notas

Consejos para Servir:

Un enrollado al estilo suroeste. Adentro hay una mezcla de frijoles negros, maíz, arroz, pollo, cilantro, comino y salsa, envueltos adentro de una tortilla de harina con queso cheddar. ¡Hornéelo y sívalo caliente – Ole'!