



# Pizza Mexicana

Meal Components: Vegetable, Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-13

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Tortillas de harina enriquecida (de por lo menos 0.9 oz cada una)		12		24	<ol style="list-style-type: none"> <li>Coloque 4 tortillas en una sola capa en cada media bandeja de hornear (13" x 18" x 1"), que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 24 porciones, use 3 bandejas. Para 48 porciones, use 6 bandejas</li> <li>En un recipiente, combine la pasta de tomate y la salsa.</li> <li>Sobre cada tortilla unte: Con una cucharada No. 8 (1/2 taza) de frijoles fritos, una cucharada No. 24 (2 2/3 cucharadas) de la mezcla de salsa, una cucharada No. 16 (1/4 taza) de queso.</li> <li>Hornée la pizza hasta que esté toda caliente y el queso derretido. En horno convencional: 375° F por 9 minutos. En horno de convección: 350° F</li> </ol>
Pasta de tomate enlatada	3 oz	1/3 taza (1/4 de lata de 12 oz)	6 oz	2/3 taza (1/2 lata de 12 oz)	
Salsa (C-03)	1 lb 2 oz	2 1/4 taza	2 lb 4 oz	1 cuarto de galón 1/2 taza	
Frijoles fritos (I-13)	3 lb 5 oz	1 cuarto de galón 2 1/4 taza	6 lb 10 oz	3 cuarto de galón 1/2 taza	

Queso mozzarella bajo en grasa, 12 oz  
rallado

3 tazas

1 lb 8 oz

1 cuarto de galón 2  
taza

5. CCP: Manténgala a 140° F para servirla o más caliente. Corte cada pizza en 4 piezas. Cada porción contiene 2 piezas.

Serving	Yield	Volume
2 porciones (½ pizza) proveen el equivalente a 1 1/2 oz de carne magra cocida, 1/8 taza de verduras, y el equivalente a 1/2 rodaja de pan.	<b>24 Porciones:</b> 6 lb 8 oz	<b>24 Porciones:</b> 12 pizzas 3 bandejas
	<b>48 Porciones:</b> 13 lb	<b>48 Porciones:</b> 24 pizzas 6 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	175	Grasa saturada	2.28 g	Calcio	217 mg
Proteínas	11.01 g	Colesterol	9 mg	Sodio	504 mg
Carbohydrate	20.27 g	Vitamina A	170 IU	Fibra dietetica	2.9 g
Grasa total	5.69 g	Hierro	1.86 mg		