

Papas a la Francesa Horneadas

Meal Components: Vegetable

I-05

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Papas para hornear, (de por lo menos 8 oz cada una)	6 lb	12	12 lb	24	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lave las papas. Corte cada papa en 6 piezas. Cúbralas con agua fría para retrasar el descoloramiento. Antes de hornearlas, escúrralas y séquelas suavemente con una manta seca y limpia. 2. En un recipiente, unte las papas con aceite. En cada media bandeja para hornear forrada con papel para hornear (13" x 18" x 1") distribuya las papas uniformemente con la piel para abajo. Para 24 porciones, use 2 medias bandejas. 3. En un recipiente, combine la pimienta, sal y paprika. 4. Espolvoree 1 1/2 cda de esta mezcla de
Aceite vegetal		1/2 tza		1 tza	
Pimienta negra o blanca molida		1/2 cda		1 cda	
Sal		2 cdtas		1 cda 1 cdtas	
Pimentón-Paprika		1/2 cda		1 cda	

5. Para hornear: En horno convencional: 500° F de 25 a 28 minutos. En horno de convección: 450° F de 20 a 23 minutos. Voltee las papas después de 15 minutos para una cocción uniforme. Hornéelas hasta que se doren y estén blandas. PCC no es necesario.

Queso parmesano, rallado

2 cdas

1/4 tza

6. Espolvoree 1 cda de queso Parmesano sobre cada bandeja de papas. Devuelva las bandejas al horno por 1 minuto.

7. PCC: Manténgalo a 140° F o más caliente. Cada porción contiene 3 piezas.

Serving	Yield	Volume
3 piezas proveen 1/4 tza de vegetales.	24 Porciones: 4 lb 7 oz	24 Porciones: 72 piezas
	48 Porciones: 8 lb 14 oz	48 Porciones: 144 piezas

Nutrients Per Serving					
Calorías	126	Grasa saturada	0.71 g	Hierro	1.03 mg
Proteínas	2.53 g	Colesterol		Calcio	21 mg
Carbohydrate	19.73 g	Vitamina A	37 IU	Sodio	197 mg
Grasa total	4.46 g	Vitamina C	9 mg	Fibra dietetica	2.1 g