

Camotes y Manzanas al Horno

Meal Components: Fruits, Vegetable - Red / Orange

Side Dishes, I-07

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Camotes enlatados cortados, escurridos	3 lb 13 oz	2 cuarto gl 1/2 tza (1 lata No. 10)	7 lb 10 oz	1 gl 1 tza (2 latas No. 10)	<ol style="list-style-type: none"> Coloque 3 lb 13 oz (2 cuarto gl 3/4 tza) de camotes en cada bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 1/2") que ha sido ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas. Coloque 3 lb 11 oz (2 cuarto gl 1/2 tza) de manzanas sobre los camotes en cada bandeja Combine azúcar morena, canela, y nuez moscada (opcional) Espolvoree 3/4 tza de la mezcla de azúcar sobre las manzanas en cada bandeja. Rocíe cada bandeja con 1/3 tza de margarina y espolvoree el resto de azúcar.
Rodajas de manzana enlatada, sin azúcar, envase compacto, escurridas	3 lb 11 oz	2 cuarto gl (2/3 lata No. 10)	7 lb 6 oz	1 gl (1 1/3 lata de No. 10)	
Azúcar morena, compacta	5 3/4 oz	3/4 tza	11 1/2 oz	1 1/2 tzas	
Canela molida		1 cdtas		2 cdtas	
Nuez moscada molida (opcional)		1 cdtas		2 cdtas	
Margarina sin grasa saturada	2 1/2 oz	1/3 tza	5 oz	2/3 tza	

7. Hornee: Horno convencional: 350° F de 25 a 30 minutos. Horno de convección: 300° F de 15 a 20 minutos. CCP: Caliente a 140° F o superior.
8. CCP: Para servirlo caliente, manténgalo a 135° F o más caliente. Distribuya la porción con cuchara servidora No. 16 (1/4 tza).

Notas

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Actualizado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Serving	Yield	Volume
1/4 tza (cuchara servidora No. 16) provee 1/8 tza de vegetales rojo/naranja y 1/8 tza de fruta.	<p>50 Porciones: alrededor de 7 lb 15 oz</p> <p>100 Porciones: alrededor de 15 lb 14 oz</p>	<p>50 Porciones: alrededor de 3 cuarto gl ½ tza; 1 bandeja para mesa de vapor</p> <p>100 Porciones: alrededor de 1 galón 2 ¼ cuarto gl; 2 bandejas para mesa de vapor</p>