Pastel de Pollo o Pavo

Meal Components: Vegetable - Other, Grains, Meat / Meat Alternate **Breads, Main Dishes, D-19**

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Harina todo uso fortificada	2 lb	1 cuarto gl 3 ½ tzas	4 lb	3 cuarto gl 3 tzas	**1.** Para la masa para cubrir el pastel: Combine la harina y la sal. Mézclele la margarina hasta que se haga del tamaño de guisantes pequeños.
Sal		1 1/2 cdta		1 Cda	
Margarina sin grasa trans	1 lb 2 oz	2 3/4 tzas	2 lb 4 oz	1 cuarto gl 1 1/2 tzas	
Agua fría		1 tza		2 tzas	**2.** Añada el agua y mezcle hasta que los ingredientes secos se humedezcan. Cúbralo y apártelo para el paso 9.
* Pollo o Pavo cocido, picado en cuadritos	6 lb 6 oz	1 gl 1 1/2 cuarto gl	12 lb 12 oz	2 gl 3 cuarto gl	**3.** Para el relleno: Coloque 3 lb 3 oz (2 cuarto gl 3 tazas) de pollo o pavo en cada bandeja para mesa de vapor (12 "x 20" x 2 ½"). Para 50 porciones, utilice 2 bandejas. Para 100 personas, utilice 4 bandejas.
Vegetales mixtos enlatados, de bajo contenido de sodio, escurridos	3 lb 5 oz	1 cuarto gl 3 tzas (3/4 lata No. 10)	6 lb 10 oz	3 cuarto gl 3 tzas	**4.** Añada los vegetales a cada bandeja. Para los vegetales mixtos enlatados, agregue 1 lb 10 ½ oz (3 ½ tazas) por bandeja. Para los vegetales mixtos congelados, agregue 1 lb 11 ½ oz (3 ½

O	O	O	O	O	**5.** Derrita la margarina. Agregue el apio y la cebolla. Cocine a fuego medio de 5 a 10 minutos.
Vegetales mixtos congelados	3 lb 7 oz	1 cuarto gl 3 tzas	6 lb 14 oz	13 cuarto gl 3 tzas	
Margarina	8 oz	1 tza	1 lb	2 tzas	
* Apio fresco, picado	1 lb 4 oz	1 cuarto gl 3/4 tza	2 lb 8 oz	2 cuarto gl 1 1/2 tzas	
* Cebolla fresca, picada	1 lb 4 oz	3 1/3 tzas	2 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 2/3 tzas	
O	O	O	O	O	
Cebolla deshidratada	3 3/4 oz	1 1/2 tzas 2 Cdas	7 1/2 oz	3 3/4 cups	
Harina todo uso fortificada	10 oz	2 1/2 tzas	1 lb 4 oz	1 qt 1 cup	**6.** Incorpore y mezcle la harina. Cocine a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que esté levemente dorado, 5 minutos.
Caldo de pollo o pavo, sin MSG, caliente		3 cuarto gl 3 tzas		1 gl 3 1/2 cuarto gl	**7.** Lentamente agregue el caldo, pimienta y condimento de aves. Mézclelo bien y cocínelo a fuego medio, revolviendo con frecuencia hasta que espese ligeramente, de 10 a 15 minutos.

Condimento de aves de corral	1 1/2 cdta	1 Cda

8. Vierta aproximadamente 2 cuarto gl 1 taza de mezcla de salsa sobre el pollo o pavo y verduras en cada bandeja. La mezcla de la salsa se espesará en el paso 12. Revuélvalo con cuidado hasta combinarlo bien.

9. Con el rodillo aplane la masa en rectángulos (aproximadamente 12 "x 20") sobre una superficie ligeramente enharinada. Use 1 lb 13 oz de masa para cada bandeja.

10. Cubra la mezcla de pollo o pavo con la masa. Pincele con un pincel de repostería sumergido en agua. Corte ranuras en la pastelería.

11. Hornee: En horno convencional: 450° F durante 30-35 minutos. En horno de convección: 400° F durante 20-25 minutos. CCP: Caliente a 165° F o más alto al menos por 15 segundos.

12. Continúe a hornear hasta que la mezcla se haya espesado: En horno convencional: 210° durante 30 minutos. En horno de convección: 210° F durante 30 minutos.

13. CCP: Para servirlo caliente manténgalo o a 135° F o más caliente. Corte cada bandeja 5 x 5 (25 porciones por bandeja).

Notas

* Vea la Guía de Mercado.

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

Marketing Guide		
Food as Purchased for	**50 Porciones**	**50 Porciones**
Pollo, entero, sin cuello y sin menudos	17 lb 12 oz	35 lb 8 oz
O	O	O
Pavo, entero, sin cuello y sin menudos	13 lb 9 oz	27 lb 2 oz
Apio	1 lb 9 oz	3 lb 2 oz
Cebollas maduras	1 lb 7 oz	2 lb 14 oz

Serving	Yield	Volume
1 porción (1 taza) provee el equivalente a 2 oz de carne, 1/4 taza de vegetales adicionales y el equivalente a 1 1/4 oz de granos.	**50 Porciones:** 2 bandejas para mesa de vapor **100 Porciones:** 4 bandejas para mesa de vapor	**50 Porciones:** alrededor 3 gl 2 tzas **100 Porciones:** alrededor de 6 gl 1 cuarto gl