

# Barbacoa de Res o Cerdo en Bollo (Usando Carnes Enlatadas)

Meal Components: Vegetable, Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-02

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
* Cebolla fresca, picada	7 oz	1 1/4 tzas	14 oz	2 1/2 tzas	1. Combine las cebollas, apio, ajo granulado, salsa de tomate (catsup), pasta de tomate, vinagre, azúcar morena, mostaza seca, pimienta y cayena. Póngalo a hervir.
O	O	O	O	O	
Cebolla seca	1 1/4 oz	1/2 tza 2 Cda	2 1/2 oz	1 1/4 tzas	
* Apio fresco, picado	4 1/2 oz	1 tza 2 Cda	8 1/2 oz	2 1/4 tzas	
Ajo granulado		1 1/2 cda		1 Cda	
Salsa de tomate (catsup)	2 lb 11 oz	1 qt 1/4 tza	5 lb 6 oz	2 cuarto gl 1/2 tza (3/4 No. 10 lata)	
Pasta de tomate enlatado	12 oz	1 1/3 tzas	1 lb 8 oz	2 2/3 tzas	
Vinagre blanco		1 tza		2 tzas	
Azúcar morena, empacada		1/4 tza		1/2 tza	

Pimienta negra o blanca molida		1 1/2 cda		1 Cda	
Cayena		1/2 cda		1 cda	
Carne de res enlatada con sus jugos naturales	13 lb 2 oz	7 1/4 latas No. 2 1/2	26 lb 4 oz	14 1/2 latas No. 2 1/2	<b>2.</b> Remueva la grasa de la carne de res o cerdo enlatada, guardando los jugos. Agregue la carne de res o cerdo, con los jugos a la salsa y revuelva. Póngalo a hervir. Reduzca el fuego.
O	O	O	O	O	
Carne de cerdo enlatada con sus jugos naturales	13 lb 2 oz	7 1/4 latas No. 2 1/2	26 lb 4 oz	14 1/2 latas No. 2 1/2	<b>3.</b> Vierta la mezcla de carne (aproximadamente 1 gl 2 1/2 cuarto gl) en una bandeja de vapor de mesa (12 "x 20" x 2 1/2"). Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.
Bollos de hamburguesa de grano rico entero (por lo menos 1.8 oz cada uno)		50 bollos		100 bollos	<b>4.</b> PCC: Para servirlo caliente manténgalo a 135° F o más alto. Distribuya las porciones con la cucharada de servir No. 8 (1/2 taza) sobre la parte inferior de la mitad de cada bollo de pan. Cúbralos con la otra mitad del bollo de pan.

## Notas

\* Vea la Guía de Mercado.

Variación:

A. Barbacoa de Pollo o Pavo en un Bollo

50 porciones: En el paso 1, agregue 1 cuarto gl del caldo de pollo o pavo. En el paso 2, omita la carne de res o cerdo. Use 6 lb 8 oz (1 gl 1 cuarto gl) \*de pollo cocinado y cortado o \* pavo cocinado y cortado. Cubra la mezcla mientras hierva a fuego lento. Continúe con los pasos 3 y 4.

100 porciones: En el paso 1, agregue 2 cuarto gl de caldo de pollo o pavo. En el paso 2, omita la carne de res o cerdo. Use 13 lb (2 gl 2 cuarto gl) \* de pollo cocinado y cortado o \* pavo cocinado y cortado. Cubra la mezcla mientras hierva a fuego lento. Continúe con los pasos 3 y 4.

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

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas maduras	8 oz	1 lb
Apio	6 oz	12 oz
Pollo, entero, sin cuello y sin menudos	18 lb 1 oz	36 lb 2 oz
O	O	O
Pavo, entero, sin cuello y sin menudos	13 lb 14 oz	27 lb 12 oz

Serving	Yield	Volume
1 bollo (sándwich) proporciona 2 oz de equivalente de carne, 1/8 taza de otros vegetales y 1 3/4 oz de granos equivalentes.	<p><b>50 Porciones:</b> 50 bollos (sándwich)</p> <p><b>100 Porciones:</b> 100 bollos (sándwich)</p>	<p><b>50 Porciones:</b> aproximadamente 1 galón 2 ½ cuarto gl (relleno)</p> <p><b>100 Porciones:</b> aproximadamente 3 galones 1 cuarto gl (relleno)</p>