



Bollitos "Poppers"

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Arroz integral, grano largo		15 tazas
Agua		2 gl
Camote, enlatados, de productos básicos		12 1/2 tazas
Pimienta negra		1 Cda
Pavo ahumado procesado USDA	4 3/4 lb	

Leche descremada	1 taza
Queso rallado cheddar, de productos básicos	6 tazas
Queso mozzarella rallado, de productos básicos	6 tazas
Huevos, revueltos, cocinados en una bolsa	2 tazas
Pan rallado regular	4 tazas

Preparación

1. Mezcle el arroz y agua en una cacerola tamaño completo de 4 pulgadas, cocínelo al vapor hasta que el arroz este suave.
2. Haga puré de papas, pimientos y leche en el procesador de comida. Póngalo en un tazón grande para mezclar. Agregue el pavo al procesador de comida, procéselo hasta que el pavo este picado de manera fina y mediana. Ponga el pavo en el tazón con la mezcla de papa. Agregue el queso y el arroz a la mezcla de papa hasta que estén bien mezclados.
3. Use 1/3 de taza o cuchara de servir No. 12 para formar los bollitos. Ruede cada bollito en huevo y pan rallado. Póngalos en una bandeja de hornear forrada en papel de pergamino. Hornéelos a 350° F por 30 minutos o hasta que se doren.
4. Sirva 3 bollitos (Poppers) para una porción.

Origen: Mobile County Public School System (Recipes for Healthy Kids Competition)