



Chili de la Cosecha

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
-------------	--------	---------

Preparación

1. Comience poniendo el caldo de vegetales y la calabaza en una olla de 8.5 cuartos gl para 6 porciones y en 2 12 cuartos de olla para 50 porciones sobre fuego mediano y mezclando todo junto.
2. Ponga los frijoles blancos (Great Northern) escurridos en un procesador de comida para hacerlos puré.
3. Agregue los frijoles en puré a la olla.
4. Escurra los frijoles blancos (Navy) y los frijoles

negros, agregándolos a la olla revolviéndolos todos juntos.

5. Finalmente ponga todas las especies y mezcle hasta que todo esté bien mezclado.
6. Hierva y cocine a fuego lento por lo menos por media hora.
7. El Chili va a ponerse más espeso al dejarlo reposar.
8. Sirva y agregue ingredientes adicionales como pavo molido o puerco.

Origen: Woods Hollow Children's Center (Recipe for Healthy Kids Competition)