Chili Blanco

Sirve: 50o100 Porciones

	50 Porciones		100 Porciones	
Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Cebollas, finamente cortadas	1 lb 2.5 oz		2 lb 5 oz	
Ajo, finamente picado	1.5 oz		3 oz	
Pollo, cocido, cortado en cubos	3 lb		6 lb	
Frijoles blancos del Gran Norte (Great Northern), enlatados	6 lb 12 oz 1 lata No.10		13 lb 8 oz 2 lata No. 10	
Agua	5 lb 8 oz		11 oz	
Base de sopa, pollo	2.25 oz		4.5 oz	
Pimienta blanca	0.5 oz		1 oz	
Comino molido	0.25 oz		0.5 oz	
Chile verde (serrano), en cubos	5 oz		10 oz	

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	**182**
Grasa total	**6 g**
Grasa saturada	N/A
Colesterol	35 mg
Sodio	**459 mg**
Total de Carbohidrato	**15 g**
Fibra dietetica	4 g
Azucares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteinas	**18 g**
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

Componentes de la Comida

Carne / Alternativos de Carne	2 onzas

Cobertura: queso mozarella, parcialmente descremado, rallado	2 lb		4 lb

Preparación

1. En una caldera de vapor, combine la cebolla, ajo, pollo, frijoles con liquido, agua, base, pimienta blanca y comino.
2. Cocine a fuego lento por 20 minutos para mezclar los sabores, revuelva ocasionalmente.
3. Incorpore los chiles verdes, caliente a temperatura para servir.
4. Mantenga caliente (180°F) o hasta que esté listo para servir.
5. Sirva 2/3 oz de queso mozzarella rallado para servir.

Notas

Consejos para Servirr:

Notas: Hay una pérdida de cocción debido a la evaporación de los líquidos. Tostadas de maíz o tostadas en trocitos se pueden usar para acompañar.

Origen: Northarvest Bean Growers Association