Vegetales Asados

Sirve: 50 Porciones

	50 Porciones	
Ingredients	Weight	Measure
Pimientos, dulces, verdes, crudos	3 lb 12 3/8 oz	
Camote, crudo, sin preparar	7 lb + 11 oz	
Papa roja, sin pelar, cruda	4 lb + 11 1/2 oz	
Cebolla morada, cruda	2 lb + 13 1/3 oz	

	Margarina, sólida	1/3 tza + 6 5/8 cdta
Perejil, seco		2 Cdas + 2 1/2 cdta
Sal, de mesa		7/8 cdta
Ajo en polvo		1 Cda + 2 5/8 cdta
Condimento Mrs. Dash Original, sin sal MD-20		2 7/8 cdta

Preparación

1. El día antes de servir, limpie y corte todos los vegetales y asegúrese que estén secos.
2. Corte los pimientos y cebollas en cuadrados de 1/2" a 3/4". Apártelos.
3. Corte el camote y las papas rojas en piezas de 1". Apártelos.
4. El día que va a servir este plato: Mezcle la margarina derretida, perejil, sal, polvo de ajo y el condimento Mrs. Dash con las papas. Revuelva con las manos para cubrir las papas bien.
5. Esparza los vegetales en una bandeja forrada

uniformemente o sobre bandejas ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol. Procure que los vegetales no se traslapen.

6. Hornee en un horno de convección precalentado a 400ºF por 20 minutos. Reduzca el fuego a 350ºF y hornee por 10 minutos adicionales. La temperatura interna debe llegar a 165ºF por 15 segundos.

7. Mueva los vegetales a un molde de 2” de hondo y sirva ½ taza usando el cucharón No.8 para cada estudiante. Deseche lo que sobre.

PCC: Caliente a 165ºF o a mayor temperatura por 15 segundos**.**

PCC: Mantenga a 135ºF o a mayor temperatura**.**

Origen: David D. Jones Elementary School (Recipes for Healthy Kids Competition)