Atún con Fideos Crujientes

Sirve: 100 Porciones

	100 Porciones	
Ingredients	Weight	Measure
Macaroni (coditos de pasta) de grano entero, crudos	5 lb 2 oz	
Margarina	1 lb 8 oz	
Apio fresco, lavado y picado	2 lb	7 tzas
Cebolla morada fresca, lavada y picada 1/4	11 oz	2 tzas 1 cda
Harina	1 lb 8 oz	
Leche, 2%		2 1/2 gl

Caldo de pollo, bajo en sodio		2 1/2 gl
Pimienta blanca		1 Cda
Perejil fresco, lavado y picado		1 tza
Atún, en trozos, empacado en agua, escurrido y desmenuzado	12 lb 12 oz	
Jugo de limón		1 1/2 tza
Castañas de agua, cortadas en rebanadas, enlatadas, escurridas, ásperamente picadas	1 lb	
Chile rojo, lavado y cortado en cubos de ½ pulgada	1 lb 8 oz	
Hojuelas de maíz, machacadas		3 cuarto gl

Preparación

1. Caliente el agua en una caldera de vapor hasta que hierva. Lentamente agregue los fideos. Revuelvalo constantemente hasta que hierva el agua otra vez. Cocínelo durante 8 minutos o hasta que esté al dente. Escúrralo bien. Resérvelo para el paso 7.

2. Derrita la margarina en una sartén basculante 375º F.

3. Sofría el apio y la cebolla. Cocínelos a fuego medio por 5 minutos.

4. Añada la harina a la cebolla y el apio, revuelva hasta que estén suaves.

5. Agregue la leche, el caldo de pollo, pimienta blanca y perejil. Cocine a fuego medio, revolviendo ocasionalmente hasta que espesen (de 12 a 15 minutos).

6. Agregue el atún y jugo de limón a la salsa.

7. Agregue las castañas de agua y chile rojo a la salsa. Revuelva suavemente para combinar los ingredientes.

8. Distribuya en porciones de 2 lb 8 oz a 3 lb de fideos cocinados en cada una de las 5 bandejas (12 "x 20" x 2 ½" bandejas para hornear).

9. Coloque encima de cada bandeja de fideos 9 lb 12 oz de la mezcla de atún. Revuelva suavemente hasta combinarlo.

10. Derrita la margarina y combínela con hojuelas de maíz machacadas.

11. Distribuya porciones de 2 tazas por cada bandeja de cazuela.

12. Hornéelas a 350° F por 30 minutos hasta que estén doradas y burbujeante. PCC: Cocínelas hasta que la temperatura interna alcance los 155° F. PCC:

Manténgalas a 135° F o más caliente antes y durante el servicio.

13. Corte en 20 porciones por bandeja o distribuya sus porciones usando una cuchara de servir Nº 6.
Origen: Iowa Gold Star Cycle Menus, Team Nutrition Iowa