

Tacos de pavo

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Relleno de tacos de pavo, completamente cocido y sazonado	5 lb	
Queso Cheddar, rallado	1 2/3 lb	
Tomates rojos maduros, picados	1 1/4 lb	
Lechuga, rallada y crujiente	2 1/8 lb	
Tortillas crujientes para tacos		50 tortillas .35 oz

Preparación

1. Caliente un tubo o paquete de relleno para tacos de pavo congelado en agua hirviendo por alrededor de unos 45 minutos. Caliéntelo hasta que la temperatura interna llegue a 165° F.

2. Para servirlo manténgalo a 140° F o más alto.
3. Combine los tomates y lechuga. Mézclelo ligeramente. Cúbralo, enfríelo y resérvelo para servirlo posteriormente.
4. En la línea de servicio, llene cada tortilla crujiente para taco con 2 cucharadas de relleno de pavo.
5. Sirva 2 tacos, con 1 cuchara de servir No. 10 (3/8 de taza) de la mezcla de lechuga y tomate y 1/2 oz de queso rallado.

Notas

Consejos para servir:

Sirva 2 tacos, con 1 cuchara de servir No. 10 (3/8 de taza) de la mezcla de lechuga y tomate y 1/2 oz de queso rallado.

Origen: The National Turkey Federation