Pizza hecha con la Cosecha del Huerto

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Pollo, cocinado, cortado en cuadritos	5.7 lbs	4 cuarto gl 1 tza
Cebollas dulces, finamente rodajeadas	3 lbs	2 cuarto gl 1 tza
Calabacín (butternut squash), pelada, sin semillas y finamente cortada		4 cuarto gl 1 pinta

Romero fresco, cortado finamente		
Aceite de oliva		1/2 tza
Corteza de pizza horneada		9 unidades de 14 pulgadas cada una
Harina de maíz		1/2 tza
Queso parmesano,rallado		1 2/3 tza
Queso mozarela, reducido en grasa, rallado	1 1/8 lb	

Preparación

1. Precaliente el horno a 400ºF. Ponga las cebollas cortadas y las calabazas en un molde para rostizar. Espolvoree con romero y 1 cucharada de aceite de oliva; revuelva para cubrir bien. Para 50: divida el calabacín y la mezcla de cebolla en tres tazones para mezclar y ponga el contenido en tres moldes para rostizar.
2. Hornee en horno pre-calentado, por 20 minutos o hasta que las cebollas estén ligeramente doradas y la calabaza suave, deje de lado.
3. Espolvoree los moldes de hornear con harina de maíz y

luego ponga la corteza de pizza pre-horneada en la bandeja. Distribuya la mezcla de calabaza y el pollo sobre la corteza de pizza y espolvoree con el queso parmesano y el queso mozarella. Hornee de 10 a 15 minutos o hasta que la temperatura interna llegue a 160ºF, la corteza debe estar ligeramente horneada y el queso derretido. Corte la pizza en 12 porciones, dos pedazos cuentan con 1 porción.

4. Para 50: distribuya las 3 tazas de la mezcla de la calabaza y 10 onzas de pollo sobre cada corteza de pizza y espolvoree con 3 cucharadas de parmesano y 2 onzas.

Origen: Great Valley School District, Great Valley Middle School (Recipes for Healthy Kids Competition)