

Nachos

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Appetizers, Snacks, G-03

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Tortilla de harina enriquecida crujiente para taco, en trozos	6 oz		12 oz		1. Coloque las piezas de 6 oz de taco en las medias bandejas (13" x 18" x 1 ") que han sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol. Para 25 porciones, use 1 bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas.
Salsa (C-03)	12 oz	1 1/2 tza	1 lb 8 oz	3 tazas	2. Cubra cada bandeja con 12 oz de la salsa y 13 oz (3 1/4) de queso
Queso cheddar bajo en grasa, rallado	13 oz	3 1/4 tza	1 lb 10 oz	1 cuartó gl 1/2 taza	3. Hornee los nachos hasta que el queso se derrita. En horno convencional: 375° F por 7 minutos. En horno de convección: 350° F por 5 minutos. Para mejor resultado, sívalos inmediatamente. CCP no es necesario.

Notas

Consejos especiales:

Para una guarnición atractiva, use 1 cda de crema de nata baja en grasa, o yogur bajo en grasa y 1 cda de Salsa (C-03)

Serving	Yield	Volume
1 porción provee el equivalente a ½ oz de queso y el equivalente a ¼ de rodaja de pan.	25 Porciones: 2 lb 2 oz	25 Porciones: 25 porciones
	50 Porciones: 4 lb 4 oz	50 Porciones: 50 porciones

Nutrients Per Serving					
Calorías	77	Grasa saturada	2 g	Hierro	
Proteínas	5 g	Colesterol	8 mg	Calcio	148 mg
Carbohydrate	5 g	Vitamina A	115 IU	Sodio	166 mg
Grasa total	4 g	Vitamina C	2 mg	Fibra dietetica	1 g