

# Sándwich Tostado de Queso

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-13

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina o mantequilla, derretida	3 oz	1/4 tza 2 cda	6 oz	3/4 tza 2 cda	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unte aproximadamente 1/2 oz (1 cucharada) de margarina o mantequilla en cada mitad de una bandeja de hornear (13" x 18" x 1"). Para 25 porciones, use 6 bandejas. Para 50 porciones, use 6 bandejas.</li> <li>2. Ponga 10 rodajas de pan en cada bandeja de hornear, 5 abajo y 2 cruzado. Para 25 porciones, use 1 bandeja con 5 rebanadas de pan.</li> <li>3. Cubra cada rebanada de pan con 2 oz (1 rodaja) de queso.</li> <li>4. Cubra con las restantes rebanadas de pan.</li> <li>5. Unte la parte superior de los sándwiches con el restante de la margarina o mantequilla, aproximadamente 1 1/2 oz (3 cucharadas) por bandeja.</li> <li>6. Hornéelos hasta que doren. En horno convencional: 400° F de 15 a 20 minutos. En horno de convección 350°F de 10 a 15 minutos.</li> </ol>
Pan blanco fortalecido, rebanadas (por lo menos 0.9 oz cada uno)		50 rodajas		100 rodajas	
Queso Americano procesado, reducido en grasa, rodajas de 2 oz	3 lb 2 oz	25 rodajas (2 oz cada una)		50 rodajas (2 oz cada una)	

7. Si lo desea, corte los sándwiches por la mitad en forma diagonal. Sírvalos inmediatamente.  
 PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 140°F o más alto.

8. 1 porción es un sándwich.

Serving	Yield	Volume
1 sándwich provee 2 oz equivalente de queso y 2 rebanadas de pan.	<b>25 Porciones:</b> 25 sándwiches	<b>25 Porciones:</b> 25 sándwiches
	<b>50 Porciones:</b> 48 sándwiches	<b>50 Porciones:</b> 48 sándwiches

Nutrients Per Serving					
Calorías	229	Grasa saturada	7 g	Hierro	1 mg
Proteínas	16 g	Colesterol	30 mg	Calcio	427 mg
Carbohydrate	17 g	Vitamina A	641 IU	Sodio	982 mg
Grasa total	12 g	Vitamina C		Fibra dietetica	1 g