

Budín de Maíz

Meal Components: Vegetable - Starchy, Meat / Meat Alternate

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Leche instantánea en polvo, reconstituida.		1 taza		2 taza	1. En un tazón para mezclar combine la leche, harina, huevos, margarina, azúcar, pimienta y nuez moscada (opcional). Mezcle con batidora por 2 minutos en velocidad baja. 1 minuto en velocidad mediana y 1 minuto en velocidad alta.
Harina fortificada para todo uso	6 oz	1 ¼ taza 2 Cda	12 oz	2 ¾ taza	
Huevo enteros, congelados (descongelados)	12 oz	1 ½ taza	1 lb 8 oz	3 taza	
O		O		O	
Huevos frescos grandes		7 huevos		14 huevos	
Margarina sin grasas trans, derretida	2 oz	¼ taza	4 oz	½ taza	
Azúcar		1 Cda		2 Cda	
Pimienta negra molida o pimienta		½ cdta		1 cdta	

Nuez moscada (opcional)		½ cda		1 cda	
Maíz entero, enlatado con el líquido, escurrido.	1 lb 6 oz	3 ¼ taza (? # 10 lata)	2 lb 12 oz	1 qt 2 ½ taza (? # 10 lata)	2. Cambie el accesorio. Agregue el maíz entero, maíz estilo crema y cebollas (opcional). Mezcle por 2 minutos a baja velocidad.
Maíz cremoso, enlatado	2 lb 4 oz	1 cuarto gl (? # 10 lata)	4 lb 8 oz	2 cuarto gl (? # 10 lata)	
Cebollas secas (opcional)		2 Cda 2 cda	2 ¼ oz	? taza	<p>3. Vierta 4 lb 14 oz (2 cuarto gl 2 1/3 tazas) en cada bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 2 ½") que fue ligeramente cubierta con aceite antiadherente en aerosol. Para 25 porciones use 1 molde. Para 50 porciones, use 2 moldes.</p> <p>4. Hornee hasta que este dorado. En horno convencional: 375° F de 50 a 60 minutos. En horno de convección 300°F de 30 a 40 minutos. PCC: Caliente a 160°F o más alto.</p> <p>5. PCC: Manténgalo a 140°F o más alto. Corte cada bandeja en 5 x 5 (25 porciones). 1 porción es 1 pieza.</p>

Serving	Yield	Volume
1 porción provee el equivalente a ¼ huevos granes o el equivalente a ½ oz de carne magra cocida, ¼ taza de vegetales y el equivalente a ¼ pedazo de pan.	<p>25 Porciones: alrededor de 4 lb 14 oz (sin cocinar)</p> <p>50 Porciones: alrededor de 9 lb 12 oz (sin cocinar)</p>	<p>25 Porciones: 1 bandeja para mesa de vapor</p> <p>50 Porciones: 2 bandejas para mesa de vapor</p>

