



Ensalada de espinacas con vinagreta de frambuesas

Pruebe esta ensalada de espinacas sencilla. Las combinaciones aromáticas de sabores y texturas despertarán el paladar.

EDADES: de 3 a 5 años

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 hora

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP

¼ taza de vegetales

¼ taza de frutas

1½ onzas equivalentes de sustitutos de carne

ORIGEN

Proyecto de recetas fáciles para el CACFP - Team Nutrition

TeamNutrition.USDA.gov

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
					<ol style="list-style-type: none"> 1 Lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos.
Huevos, frescos, grandes		19 unidades		38 unidades	<ol style="list-style-type: none"> 2 Coloque los huevos en una olla extra grande. Agregue agua hasta que quede 1" de agua por encima del nivel de los huevos. Coloque la olla en la estufa a temperatura media-alta. Ponga a hervir. Retire los huevos del fuego. Cubra. Deje reposar los huevos en el agua caliente durante 12 minutos para que se hagan huevos duros. Lávese las manos después de tocar los huevos crudos.
					<ol style="list-style-type: none"> 3 Mientras se cocinan los huevos, prepare un baño de hielo. Coloque hielo y agua en un tazón. Póngalo a un lado.



INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
					4 Cuando los huevos terminen de cocinarse, retírelos del agua cuidadosamente usando una cuchara ranurada. Coloque los huevos en el baño de hielo durante 10 minutos.
					5 Pele los huevos. Córtelos en cuartos. Póngalos a un lado.
Aceite de oliva, extra virgen		¼ taza		½ taza	6 Prepare el aderezo para la ensalada: en un tazón pequeño, combine el aceite, el vinagre, la miel y la sal. Bata hasta que queden mezclados.
Vinagre de frambuesa		½ taza		1 taza	
Miel, pasteurizada		¼ taza		½ taza	
Sal		½ cdta		1 cdta	
Espinaca <i>baby</i> , fresca	2 lb 8 oz	12½ tazas	5 lb	25 tazas	
Arándanos rojos, secos	15 oz	3⅜ tazas	1 lb 14 oz	1 qt + 2¼ tazas	7 En un tazón grande, combine la espinaca, los arándanos rojos, y las semillas de girasol. Agregue el aderezo. Mezcle. Si no se sirve inmediatamente, se recomienda que guarde la ensalada, los huevos y el aderezo por separado en el refrigerador a una temperatura de 40 °F o menos para evitar que la ensalada se marchite.
Semillas de girasol, sin sal		½ taza		1 taza	
Queso parmesano, rallado		1 cda + 1 cdta		2 cda + 2 cdta	
					8 Espolvoree con queso parmesano.
					9 Sirva ⅔ taza con 3 cuartos de huevo. Sirva inmediatamente o mantenga frío a una temperatura de 40 °F o más baja.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

2/3 taza de ensalada de espinacas con vinagreta de frambuesas y 3 cuartos de huevo

NUTRIENTES	CANTIDAD
Calorías	175
<hr/>	
Grasa total	8 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	140 mg
Sodio	138 mg
Carbohidrato total	21 g
Fibra dietética	2 g
Azúcares totales	5 g
Incluye azúcares añadidos	N/A
Proteína	7 g
<hr/>	
Vitamina D	N/A
Calcio	70 mg
Hierro	2 mg
Potasio	N/A

N/A = información no está disponible

NOTAS

- **Contiene huevos (huevos hervidos), leche (queso parmesano), y semillas (semillas de girasol).** Algunas semillas de girasol se procesan en equipos compartidos con alérgenos comunes, que incluyen leche, maní, nueces, huevos, pescado, mariscos, soya, trigo y sésamo.
- **Riesgo de atragantamiento:** las frutas secas y las semillas pueden constituir un riesgo de atragantamiento para los niños menores de 4 años.
- El baño de hielo enfriará rápidamente los huevos y hará que resulte más fácil pelarlos.

RENDIMIENTO/VOLUMEN

25 porciones	50 porciones
Peso: 7 lb 10 oz	Peso: 15 lb 4 oz
Rendimiento: 1 gal 1 taza de ensalada y 19 huevos	Rendimiento: 2 gal 2 tazas de ensalada y 38 huevos