



## Sándwich de cangrejo

¿Busca una manera económica de incluir mariscos en su menú? Pruebe este sabroso sándwich preparado con imitación de carne de cangrejo.

**EDADES:** de 6 a 18 años

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 30 minutos

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 0 minutos

### INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP

1 onza equivalente de carnes

2 onzas equivalentes de granos

### ORIGEN

Proyecto de recetas fáciles para el CACFP - Team Nutrition

[TeamNutrition.USDA.gov](http://TeamNutrition.USDA.gov)

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
					<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos.</li> </ol>
Panes croissant (al menos 68 g o 2 oz cada uno)	3 lb 2 oz	25 (1700 g)	6 lb 4 oz	50 (3400 g)	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 Corte los panes croissant por la mitad horizontalmente (si no vienen cortados).</li> </ol>
Surimi, preparado comercialmente (imitación de carne de cangrejo; vea las notas)	6 lb 4 oz		12 lb 8 oz		<ol style="list-style-type: none"> <li>3 En un tazón grande, mezcle el surimi (imitación de carne de cangrejo), la mayonesa, el jugo de limón, y el condimento para mariscos. Revuelva hasta que queden bien mezclados.</li> </ol>

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
Mayonesa, reducida en grasa	1 lb	2 tazas	2 lb	1 qt	
Jugo de limón, embotellado		2 cda		¼ taza	
Condimento para mariscos		1 cda + 1 cdta		2 cda + 2 cdta	
Lechuga, romana* (lave las hojas de la lechuga cuidadosamente con agua corriente)	1 lb 9 oz	25 hojas	3 lb 2 oz	50 hojas	<b>4</b> Coloque ⅔ taza (cucharón # 6) de la mezcla de surimi y 1 hoja de lechuga dentro del pan croissant.
					<b>5</b> Corte los sándwiches por la mitad.
					<b>6</b> Sirva las 2 mitades. Sirva inmediatamente o mantenga frío a una temperatura de 40 °F o más baja.

\*Vea la guía de mercadeo

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

2 mitades de sándwich de cangrejo

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>436</b>
<b>Grasa total</b>	<b>20 g</b>
Grasa saturada	9 g
Colesterol	81 mg
<b>Sodio</b>	<b>525 mg</b>
<b>Carbohidrato total</b>	<b>44 g</b>
Fibra dietética	3 g
Azúcares totales	9 g
Incluye azúcares añadidos	N/A
<b>Proteína</b>	<b>20 g</b>
Vitamina D	N/A
Calcio	45 mg
Hierro	2 mg
Potasio	N/A

N/A = información no está disponible

**RENDIMIENTO/VOLUMEN**

25 porciones	50 porciones
Peso: 6 lb 12 oz	Peso: 13 lb 8 oz
Rendimiento: 50 mitades de sándwich	Rendimiento: 100 mitades de sándwich

**\*GUÍA DE MERCADEO**

Alimentos	25 porciones	50 porciones
Lechuga romana, fresca	2 lb 7 oz	4 lb 15 oz

**NOTAS**

- **Contiene pescado (surimi; imitación de carne de cangrejo), huevos (mayonesa) y trigo (pan croissant).** El surimi (imitación de carne de cangrejo) puede ser una fuente oculta de alérgenos comunes, que incluyen leche, maní, nueces, huevos, pescado, mariscos, soya, trigo y sésamo.
- El sésamo puede aparecer como un ingrediente en alimentos donde no se espera (pan croissant) y puede incluirse en las declaraciones de ingredientes como "especia" o "condimento".
- El surimi puede ser acreditado como carne/sustituto de carne de la siguiente forma:
  - Una porción de 4.4 onzas de surimi se acredita como 1.5 onzas equivalentes de carne/sustituto de carne;
  - Una porción de 3.0 onzas de surimi se acredita como 1.0 onza equivalente de carne/sustituto de carne; y
  - Una porción de 1.0 onzas de surimi se acredita como 0.25 onza equivalente de carne/sustituto de carne.
- Para que el surimi se acredite de una manera diferente a lo que se menciona arriba, los operadores del programa deben obtener una etiqueta de Nutrición Infantil (CN) o una Declaración de Formulación del Producto (PFS) del fabricante. Estos productos se pueden acreditar basándose en las cantidades de los ingredientes acreditables identificados en la etiqueta CN o PFS. Para obtener más información sobre la acreditación de surimi, consulte el memorando de política del CACFP SP 24 CACFP 11 SFSP 10-2019 Revisado "Crediting Surimi Seafood in the Child Nutrition Programs" (solo disponible en inglés) en [fns.usda.gov/cacfp/policy](https://fns.usda.gov/cacfp/policy).
- Sirva una variedad de alimentos durante la semana para balancear una comida ocasional que pueda tener un mayor contenido de sodio o grasa saturada.
- La cantidad de granos acreditables fue calculada usando el método A de la Hoja de Análisis de Recetas.

