



Salchicha de pavo con salsa de arándanos rojos y manzanas

Estas salchichas deliciosas serán un excelente complemento para cualquier menú. Use esta receta para servir carnes/sustitutos de carne en el desayuno.

EDADES: de 3 a 5 años

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 minutos

INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP

¼ taza de frutas

½ onza equivalente de carnes

ORIGEN:

Proyecto de recetas fáciles para el CACFP - Team Nutrition

TeamNutrition.USDA.gov

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
					1 Lávese las manos con agua y jabón por al menos 20 segundos.
					2 Precaliente el horno a 400 °F.
Aceite en aerosol para cocinar		1 rociada		2 rociadas	
Carne molida de pavo, 93% magra, fresca o congelada (descongelada)		1 lb 3 oz		2 lb 6 oz	3 En un tazón mediano, mezcle la carne molida de pavo, la salvia, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta. Forme las salchichas en forma de hamburguesitas (1½ cucharadas de mezcla cada una).

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
Salvia, molida		1 cucharadita		2 cucharaditas	
Cebolla en polvo		1 cucharadita		2 cucharaditas	
Sal		1 cucharadita		2 cucharaditas	
Pimienta negra, molida		½ cucharadita		1 cucharadita	
					<p>4 Coloque en una bandeja para hornear (18" x 26" x 1") rociada con aceite en aerosol para cocinar. Lávese las manos después de tocar carne cruda.</p> <p>Para 25 porciones, use 1 bandeja.</p> <p>Para 50 porciones, use 2 bandejas.</p>
					<p>5 Hornee durante 8–10 minutos. Hornee hasta que las salchichas alcancen una temperatura mínima de 165 °F durante al menos 15 segundos.</p>
Manzana, fresca, sin semillas, sin pelar, cortada en cubos de ¼"* (lave la manzana cuidadosamente con agua corriente antes de cortarla)	1 lb 1 oz	1 qt	2 lb 2 oz	2 qt	

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
Arándanos rojos, secos, endulzados	8½ oz	1½ tazas + 1 cucharada	1 lb 1 oz	3 tazas + 2 cucharadas	<p>6 Prepare la salsa de arándanos rojos y manzanas: Caliente un sartén mediano antiadherente a temperatura media. Agregue las manzanas y cocínelas hasta que se ablanden, alrededor de 7–8 minutos. Revuelva con frecuencia. Cuando las manzanas comiencen a ablandarse, agregue los arándanos rojos secos y el jarabe de arce. Deje que hierva a fuego lento durante unos 2 minutos. Cocine hasta alcanzar una temperatura mínima de 140 °F durante al menos 15 segundos.</p>
Jarabe de arce		¾ taza		1½ tazas	
					<p>7 Retire las salchichas del horno.</p>
					<p>8 Sirva 1 salchicha con 3 cucharadas de salsa de arándanos rojos y manzanas. Sirva inmediatamente o mantenga caliente a una temperatura de 140 °F o más alta.</p>

*Vea la guía de mercadeo



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

1 salchicha con 3 cucharadas de salsa de arándanos rojos y manzanas

NUTRIENTES	CANTIDAD
Calorías	87
<hr/>	
Grasa total	2 g
Grasa saturada	0 g
Colesterol	16 mg
Sodio	110 mg
Carbohidrato total	14 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	8 g
Incluye azúcares añadidos	N/A
Proteína	4 g
<hr/>	
Vitamina D	N/A
Calcio	8 mg
Hierro	0 mg
Potasio	N/A

N/A = información no está disponible

RENDIMIENTO/VOLUMEN

25 porciones	50 porciones
Peso: 2 lb 15 oz	Peso: 6 lb
Rinde: 25 salchichas + 1 qt ½ taza 3 cucharadas de salsa	Rinde: 50 salchichas + 2 qt 1¼ tazas 2 cucharadas de salsa

***GUÍA DE MERCADEO**

Alimentos tal como se compraron para:	25 porciones	50 porciones
Manzana, fresca	1 lb 3 oz	2 lb 5½ oz

