Tiempo de preparación: 45 minutos | Tiempo de cocción: 45 minutos

Pizza de pollo en pan fino

Hay muchos tipos de pan fino que son muy populares, tales como el pan pita y el pan tipo focaccia. Esta receta utiliza un tipo de pan fino llamado naan. El pan naan es un pan fino de dos capas y se puede servir solo o junto a los curris, las lentejas y otros platos o rellenos de carnes, salsas u otros ingredientes.

INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP
1 pedazo proporciona 1½ onzas equivalentes de carne, ¼ taza de vegetales y 1½ onzas equivalentes de granos.

ORIGEN
Proyecto de recetas multiculturales para el CACFP - Team Nutrition.

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
					1 Precaliente el horno a 350 °F.
Cúrcuma, molida		2 cdta		1 cda 1 cdta	2 En un tazón pequeño combine la cúrcuma, la sal, el comino y la canela. Divida la mezcla de condimentos por la mitad y guárdela para usarla en los pasos #3 y #6.
Sal		1 cdta		2 cdta	
Comino, molido		2 cdta		1 cda 1 cdta	
Canela, molida		1 cdta		2 cdta	
Lomos de pollo, sin hueso, sin piel, frescos o congelados, crudos (cada lomo alrededor de 2¼ oz)	2 lb 12 oz	2 qt 3 tz	5 lb 8 oz	1 gal 1 qt 2 tz	3 Sazone los lomos de pollo con la mitad de la mezcla de condimentos del paso #2.

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
Aceite en aerosol para cocinar		2 rociadas		4 rociadas	**4** Cubra una de bandeja para hornear con papel para hornear (pergamino), rocíela con el aceite en aerosol y coloque los lomos de pollo. Para 25 porciones, use 1 bandeja de 18" x 26" x 1". Para 50 porciones, use 2 bandejas de 18" x 26" x 1".
					5 Hornee durante 12-15 minutos. Corte el pollo en pedazos de ½". Punto crítico de control: hornee hasta que el pollo alcance una temperatura de 165 °F o más alta por al menos 15 segundos.
Yogur griego, simple, sin grasa	6 ¼ oz	¾ tz ½ cda	12½ oz	1½ tz 1 cda	**6** Mientras el pollo se está horneando, combine la mezcla de condimentos restante con el yogur y reserve a un lado.
Aceite de canola		2 cda 2 cdta		⅓ tz	**7** Caliente el aceite a una temperatura media-alta: Para 25 porciones, use 1 sartén extra grande. Para 50 porciones, use 2 sartenes extra grandes.
*Cebolla, fresca, pelada, cortada en cubos de ½"	10 oz	2¾ tz	1 lb 4 oz	5½ tz	**8** Saltee la cebolla por unos 5-7 minutos o hasta que la cebolla esté blanda.
*Ajo, fresco, finamente picado o ajo en frasco, finamente picado		6 dientes o 1 cda		12 dientes o 2 cda	**9** Añada el ajo y la espinaca. Cocine durante 5 minutos o hasta que la espinaca se ablande. Apague el fuego.
*Espinaca, fresca, picada gruesa	1 lb	1 gal	2 lb	2 gal	
Pan fino tipo naan de trigo integral (alrededor de 126 g cada uno)		8⅓ panes		16⅔ panes	**10** Corte cada pan fino en 3 pedazos.
					11 Cubra una bandeja para hornear con papel para hornear (pergamino), rocíela con el aceite en aerosol y coloque los panes.
					12 Esparza ½ cucharada de yogur sazonado del paso #6 en cada pedazo de pan.

INGREDIENTES	25 PORCIONES		50 PORCIONES		INSTRUCCIONES
	Peso	Medida	Peso	Medida	
*Tomate, fresco, cortado en cubos de ¼"	1 lb 9 oz	1 qt	3 lb 2 oz	2 qt	**13** Coloque en cada pedazo de pan: 1 onza de vegetales cocidos (aproximadamente ¼ taza), 1¼ onzas de pollo, 1 onza de tomates (2⅔ cucharadas) y ¼ onza de queso (1 cucharada).
Queso mozzarella, bajo en grasa, rallado	6¼ oz		12½ oz		
					14 Hornee por 15-20 minutos a 350 °F. Punto critico de control: hornee hasta alcanzar una temperatura de 140 °F o más alta por al menos 15 segundos.
					15 Sirva 1 pedazo. Punto critico de control: mantenga a una temperatura de 140 °F o más alta.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Por cada 1 pedazo.

Nutrientes	Cantidad
Calorías	**226**
Grasa total	**9 g**
Grasa saturada	3 g
Colesterol	38 mg
Sodio	**351 mg**
Carbohidrato total	**20 g**
Fibra dietética	3 g
Azúcares totales	3 g
Azúcares añadidos	N/A
Proteínas	**18 g**
Vitamina D	N/A
Calcio	69 mg
Hierro	2 mg
Potasio	N/A

N/A = Información no está disponible.

GUÍA DE MERCADEO

Alimentos	25 Porciones	50 Porciones
Ajo	6 dientes	12 dientes
Cebolla	12 oz	1 lb 7 oz
Espinaca	1 lb	2 lb
Tomate	1 lb 13 oz	3 lb 10 oz

NOTAS

*Consulte la Guía de mercadeo para la información de compra sobre los alimentos que cambian durante la preparación o cuando haya una variación de los ingredientes.

Variaciones
Si el pollo está congelado, descongélelo en el refrigerador durante 1 día por cada 1-5 libras. Mantenga el pollo crudo a una temperatura de 40 °F o más baja.

RENDIMIENTO/VOLUMEN

25 Porciones	50 Porciones
7 lb 13 oz 25 pedazos	15 lb 10 oz 50 pedazos