

HAMBURGUESA DE QUESO Y MACARRONES A LA AMERICANA

INGREDIENTES

4 (5-libras) bolsas | [Land O Lakes® Prepared 25% Reduced Sodium And 50% Reduced Fat Macaroni And Cheese With Whole Grain](#)

4 libras | 85% carne de res

molida, completamente cocinada, drenada

4 tazas | cebolla picada, salteada

2 cucharaditas | mostaza seca, si es deseado

½ cucharaditas | cebolla en polvo, si es deseado

Si es deseado | rodajas de pepinillo dulce

Si es deseado | salsa de tomate



Rendimiento: 53 porciones

Tamaño de la porción: 8 onzas

Nutrición infantil: 3 carnes/ alternativas para carne. 1 oz. eq. grano

CONSEJO:

Servir con pepinillos y lechuga, si es deseado

Esta receta puede ser preparada antes y ser congelada en porciones individuales para ser calentadas luego

HAMBURGUESA DE QUESO Y MACARRONES A LA AMERICANA



Paso 1

Combinar 2 bolsas de Macarrones & queso, 2 libras de carne molida, 2 tazas de cebolla y mitad de mostaza y cebolla en polvo, si es deseado, en dos sartenes de 4-pulgadas separados



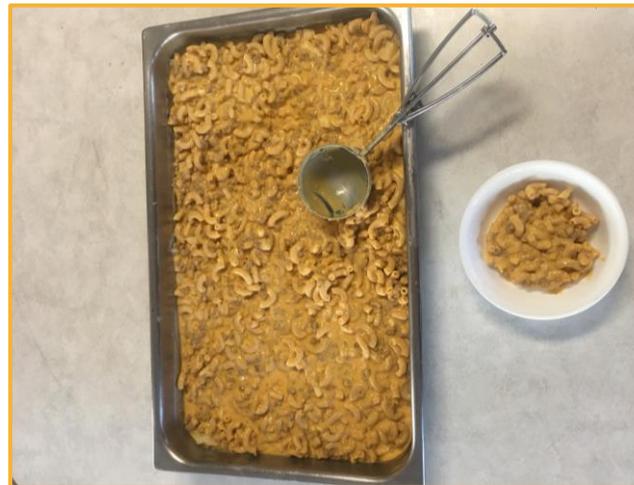
Paso 2

Cubrir sartenes.



Paso 3

Calentar a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos
CCP: Calentar a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos



Paso 4

Servir 8oz porción en plato deseado
CCP: mantenga comida caliente a 135°F (57.2°C) o por encima

BUFFALO CHICKEN QUESO con MUCHO QUESO™

INGREDIENTES

- 1 (106 onzas) bolsa | Land O Lakes® Mucho Queso™ Jalapeño Cheese Sauce
- 2 libras 9 onzas | Pollo congelado cortado en cubitos, descongelado
- 2/3 taza (5 onzas) | Salsa picante sabor “Búfalo”
- 1/2 taza (4 onzas) | Agua



Rendimiento: 36 porciones

Tamaño de porción: ½ Copa (Usa cucharada de 4 onzas, o una cucharada #6, o una cucharada #8 generosa)

Nutrición infantil: 2 carne/ alternativa a la carne

CONSEJO:

Esta receta puede ser preparada antes y ser congelada en porciones individuales para ser calentadas luego



Paso 1

Combinar todos los ingredientes en una olla grande



Paso 2

Cubrir



Paso 3

Calentar hasta llegar a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos
CCP: calienta a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos



Paso 4

Servir en 1/2 taza para aderezo para vegetales, chips de tortilla de grano entero, o sirva como salsa en tazón o aplicación para pasta

SOPA DE TORILLA DE POLLO CON SALSA DE QUESO BLANCO

INGREDIENTES

• 2 (106 onzas) bolsas | Land O Lakes®

Ultimate White Cheese Sauce

- 84 onzas | pollo, cocinado y cortando en cubos
- 8 ¾ onzas (60 onzas) | frijoles blancos enlatados, agotados
- 6 tazas (48 onzas) | caldo de pollo bajo en sodio
- 8 tazas (40 onzas) | mezcla de maíz dulce y pimientos
- 2 tazas (18 onzas) | salsa
- Opcional: tiras de tortilla
- Opcional: crema agria
- Opcional: cebolla verde, cortada

Rendimiento: 70 porciones

Tamaño de porción: aproximadamente 6.5 onzas

Nutrición infantil: 2 carne/ alternativa a la carne, 1/8 taza vegetales (otro), 1/8 vegetales (legumbres)

CONSEJO:

Esta receta puede ser preparada antes y ser congelada en porciones individuales para ser calentadas luego



SOPA DE TORILLA DE POLLO CON SALSA DE QUESO BLANCO



Paso 1

Combinar todos los ingredientes excepto por las tiras de tortilla, crema agria y cebolla verde



Paso 2

Dividir uniformemente entre dos sartenes de mesa de vapor de 4 pulgadas



Paso 3

Cubrir.



Paso 4

Calentar usando el método deseado, aproximadamente 1 hora, hasta que el producto alcance 165°F (73.8°C) por 15 segundos. CCP: calienta a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos



Paso 5

Encima con tiras de tortilla, crema agria, y cebolla verde, si guste.

QUESO COUNTRY CON SALSA DE QUESO BLANCO

INGREDIENTES

- 40 onzas | pavo precocido desmoronado
- 2 tazas | champiñones, cortado en cubos
- 2 cucharaditas | salvia frotada
- ½ cucharaditas | pimienta de cayena
- 64 onzas | [Land O Lakes® Ultimate White Cheese Sauce](#)
- 28 (2 oz.) cada uno | galletas pre hechas



Rendimiento: 28 porciones

Tamaño de porcion: 3.75 onzas salsa; #10 cucharada

Nutrición infantil: 2 carne/ alternativa a la carne, 2 oz. eq.

Grano

CONSEJO:

Esta receta puede ser preparada antes y ser congelada en porciones individuales para ser calentadas luego

QUESO COUNTRY CON SALSA DE QUESO BLANCO



Paso 1

Combinar todos los ingredientes, excepto las galletas, en una olla grande



Paso 2

Cubrir.



Paso 3

Calentar hasta llegar a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos
CCP: calienta a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos



Paso 4

Para servir, coloque una cucharada de salsa sobre una galleta de 2 oz. (o 2 galletas de 1 oz.)
Servir inmediatamente después de poner sobre las galletas

CARBONARA CREMOSA DE GRANO ENTERO CON SALSA DE QUESO BLANCO

INGREDIENTES

- 53 onzas | pasta integral sin cocer, cocinar acuerdo a las instrucciones del fabricante
- 1 ½ libras | jamón de pavo, picado o en cubos
- 1 ½ libras | cebolla, picada
- 1 ½ cucharillas | condimento italiano seco
- 1 ¾ cucharadas | pimienta negra
- 1 (106 oz.) bolsa | [Land O Lakes® Ultimate White Cheese Sauce](#)
- 1 cuarto de galón | caldo de pollo sin grasa reducido en sodio
- 1 ¼ libras | guisantes congelados, descongelados
- 12 onzas | espinacas tiernas frescas
- ¾ taza | queso parmesano rallado
- Opcional | pimiento rojo cortado en cubitos



Rendimiento: 35 porciones

Tamaño de porción: 1 taza (9oz)

Nutrición infantil: 1 ½ carne/alternativa a la carne, 1 ½ oz. eq. Grano, ¼ taza de vegetales (otro)

CONSEJO:

Esta receta puede ser preparada antes y ser congelada en porciones individuales para ser calentadas luego

CARBONARA CREMOSA DE GRANO ENTERO CON SALSA DE QUESO BLANCO



Paso 1

En una olla grande o hervidor con camisa de vapor, calienta el jamón de pavo y las cebollas hasta que las cebollas sean suaves y translúcidas.



Paso 2

Revuelva con los condimentos, salsa de queso blanco definitiva, caldo de pollo y los guisantes, llevar a fuego lento



Paso 3

Agrega la pasta cocida y revuelva para cubrir



Paso 4

Agregar espinacas y calentar hasta que las espinacas se hagan marchito, la mezcla será calentado a través 165°F (73.8°C) por 15 segundos. CCP: calienta a 1165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos



Paso 5

Rociar sartén de vapor de tamaño completo (12x20x2 ½- inch) con aceite en aerosol antiadherente. Echar mezcla caliente en el sartén de vapor y espolvorear queso parmesano. CCP: mantenga comida caliente a 135°F (57.2°C) o arriba

Fiesta Mac and Cheese

INGREDIENTES

- 1 bolsa (5 libras) | [Land O Lakes® Prepared Macaroni and Cheese With Whole Grain](#) preparado de acuerdo con las instrucciones del fabricante
- 2 ½ libras | Migajas de carne de res precocinada congelada, descongelada
- 3 ¼ taza (29 onzas) | Frijoles con sazón mexicano enlatados* sin agotar
- 1 ¾ taza | Salsa
- 2 ½ cucharadas | Sazón Mexicano bajo en sodio
- 3 tazas (12 onzas) | Queso rallado Land O Lakes® Monterey Jack y Mild Cheddar
- Opcional | Salsa

Rendimiento: 26 Porciones

Tamaño de porción: 7 onzas (use 2 cucharadas #10)

Nutrición infantil: 2 carne/ alternativa a la carne, 1 oz. eq. Grano, 1/8 taza vegetable (legumbres)

*Receta creada usando frijoles negros BUSH'S BEST® Easy Entrees™ Taco Fiesta Black Beans

CONSEJO:

Esta receta puede ser preparada antes y ser congelada en porciones individuales para ser calentadas luego



Fiesta Mac and Cheese



Paso 1

Combiné la carne de rez, frijoles, 1 ¾ taza de salsa y sazón mexicano. Mescle bien. Ponga a el lado



Paso 2

Agrega el macarroni y queso deshebrado en sartenes de mesa de vapor



Paso 3

Ponga la mezcla de carne de rez sobre el macarroni y queso. Destupes agrega el queso rallado a el macarroni y queso



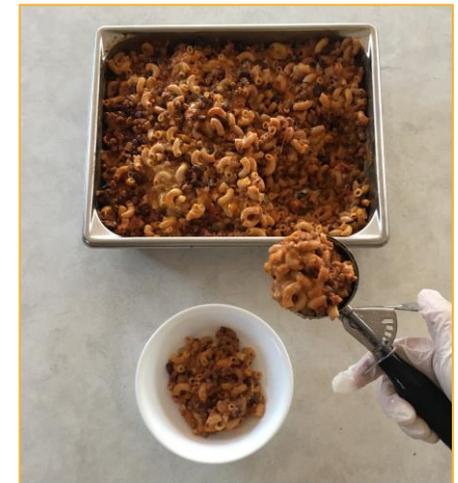
Paso 4

Cubrir



Paso 5

Caliente usando método deseado hasta llegar a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos
CCP: calienta a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos



Paso 6

Mantenga cubierta y caliente asta listo para servir. Sirva con salsa adicional si deseada
CCP: mantenga comida caliente a 135°F (57.2°C) o por encima

QUESO BLANCO DE TRES INGREDIENTES CON CHILES VERDES CON SALSA DE QUESO BLANCO

INGREDIENTES

- 1 (106) bolsa | [Land O Lakes® Ultimate White Cheese Sauce](#)
- 2 tazas | chiles verdes en cubitos enlatados, sin drenaje
- ½ taza | rodajas de jalapeño enlatado, *agotados, cortados
- Puede substituir ½ a ¾ taza de jalapeño cortados con semilla



Rendimiento: 35 porciones

Tamaño de porción: 3 ½ onzas (#10 cucharón)

Nutrición infantil: 1 carne/ alternativa a la carne

CONSEJO:

Esta receta puede ser preparada antes y ser congelada en porciones individuales para ser calentadas luego

QUESO BLANCO DE TRES INGREDIENTES CON CHILES VERDES CON SALSA DE QUESO BLANCO



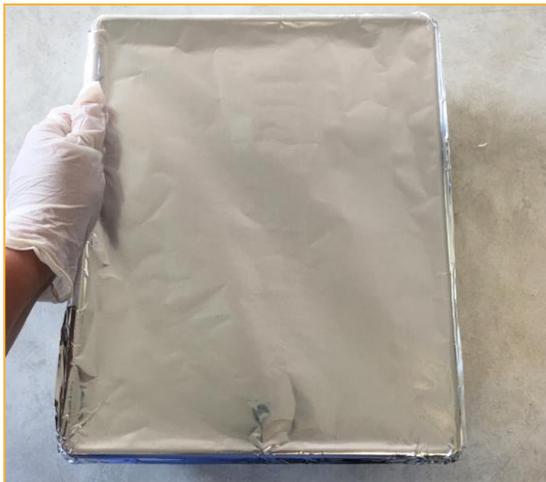
Paso 1

Ponga la salsa de queso blanco de la bolsa a un sartén de mesa de medio vapor.



Paso 2

Agregar chiles y jalapeños y mezclar a fondo



Paso 3

Cubrir fijamente



Paso 4

Calentar hasta ser calentado a través a 165°F (73.8°C)
CCP: calentar a 165°F (73.8°C) por al menos 15 segundos

MACARRONES Y QUESO SUPREMOS

INGREDIENTES

- 4 libras | macarrones de codo de grano integral, cocinado de acuerdo con las instrucciones del fabricante
- 1 (106 onzas) bolsa | [Land O Lakes® Ultimate Cheddar™ Cheese Sauce](#)
- 1 cuarto de gallón | leche desnatada
- 2 cucharaditas | mostaza seca
- 1 ½ cucharaditas | cebolla granulada
- ¾ cucharaditas | salsa picante

Rendimiento: 32 porciones

Tamaño de porción: 9 onzas

Nutrición infantil: 1 carne/ alternativa a la carne, 2 oz. Grano

CONSEJO:

Esta receta puede ser preparada antes y ser congelada en porciones individuales para ser calentadas luego



MACARRONES Y QUESO SUPREMOS



Paso 1

Prepare y agota los macarrones acuerdo con las instrucciones del fabricante



Paso 2

Combinar la salsa de queso, leche y condimentos en una olla grande



Paso 3

Cocinar con fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que este suave
CCP: calentar a 165°F(73.8°C) por al menos 15 segundos



Paso 4

Agregar los macarrones cocinados a la mezcla; revolver para combinar
CCP: mantenga la comida caliente a 135°F (57.2°C) o arriba