



TOMATO ENCHILADA SAUCE



SERVING
SUGGESTION
SUGERENCIA DE USO

NET WT/PESO NETO
6 LB 6 OZ (2.89kg)

SALSA DE TOMATE PARA ENCHILADAS

LAS PALMAS® TOMATO ENCHILADA SAUCE

Las Palmas Tomato Enchilada Sauce is a delicious tomato-based enchilada sauce. Thicker and milder than chili-based enchilada sauces, Las Palmas Tomato Enchilada Sauce is perfect for those who prefer a milder Mexican flavor. Use it to prepare quick and easy restaurant-style enchiladas that will appeal to everyone.

SALSA DE TOMATE PARA ENCHILADAS LAS PALMAS®

Las Palmas Tomato Enchilada Sauce es una deliciosa salsa para enchiladas hecha con tomate. Más espesa y menos picante que las salsas para enchiladas hechas con chile, Las Palmas Tomato Enchilada Sauce es ideal para quienes prefieren un sabor mexicano más suave. Úsela para preparar enchiladas al estilo de los restaurantes, de manera rápida y fácil, que a todos encantarán.

REFRIGERATE UNUSED PORTION/
REFRIGERE LA SALSA RESTANTE

LAS PALMAS® MEAT ENCHILADAS

- 5 lbs ground beef
- 2 lbs chopped onion
- 4 cups Las Palmas® Green Chile Salsa
- 4 cups Las Palmas® Diced Green Chiles
- 1 qt tomato juice
- 1 Tbsp garlic powder
- 1 Tbsp salt
- 2 tsp ground cumin
- 48 corn tortillas (7" diameter)
- salad oil, as needed
- 1 can (6 lb 6 oz) Las Palmas® Tomato Enchilada Sauce
- 1 lb Monterey Jack cheese, shredded

1. Cook beef and onion until beef is cooked through.
2. Add salsa, chiles, tomato juice, garlic powder, salt and cumin to meat mixture. Simmer 20 minutes.
3. Fry tortillas in hot oil on both sides to soften.
4. Spread each tortilla with enchilada sauce.
5. Spread 1/4 cup of meat down the middle of each tortilla; roll up tight. Arrange 8 by 3, seam down, in the two pans (20" x 12" x 2").
6. Ladle on remaining sauce, coating well.
7. Sprinkle 8 oz cheese over each pan.
8. Bake at 350°F until hot and bubbly, about 20 minutes.
9. If desired, serve topped with shredded lettuce, onion, tomato, avocado, sour cream and ripe olives..

Yield: 48 enchiladas

ENCHILADAS DE CARNE DE RES

- 5 lb de carne de res molida
- 2 lb de cebolla picada
- 4 tazas de Las Palmas® Salsa Verde
- 4 tazas de Las Palmas® Chiles Verdes Picados
- 1 lata (1 qt) de jugo de tomate
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharaditas de comino
- 48 tortillas de maíz (de 7 pulgadas)
- Aceite, según sea necesario
- 1 lata (6 lb 6 oz) de Las Palmas® Salsa de Tomate para Enchiladas
- 1 lb de queso Monterey Jack rallado

1. Dore la carne de res y las cebollas.
 2. Agregue la salsa, chiles, jugo de tomate, ajo en polvo, sal y comino. Concine a fuego lento por 20 minutos.
 3. Fría las tortillas por ambos lados en aceite caliente para suavizarlas.
 4. Unte cada tortilla con salsa para enchilada.
 5. Ponga 1/4 de taza de mezcla de carne molida en el centro de cada tortilla. Enrolle. Arregle 8 por 3, con la unión hacia abajo, en dos fuentes de hornear (20 x 12 x 2 pulgadas).
 6. Vierta el resto de la salsa sobre las enchiladas.
 7. Espolvoree cada funete con 8 oz de queso.
 8. Horenee a 350°F por 20 minutos o hasta que se calienten completamente.
 9. Si lo desea, puede servirse con lechuga cortada fina, cebolla, tomate, aguacate, crema agria y aceitunas.
- Rinde: 48 enchiladas

Nutrition Facts Datos Nutricionales

Serving Size 1/4 cup/Tamaño de la porción 1/4 taza (60g)
Servings per container about 48
Porciones por envase aprox. 48

| Amount per serving/Cantidad por porción | |
|---|---------------------------------------|
| Calories/Calorías 20 | Calories from fat/Calorías de grasa 0 |
| % Daily Value*%/% Valor Diario* | |
| Total Fat/Grasa Total 0g | 0% |
| Saturated Fat/Grasa Saturada 0g | 0% |
| Trans Fat/Grasa Trans 0g | |
| Cholesterol/Colesterol 0g | 0% |
| Sodium/Sodio 290mg | 12% |
| Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 5g | 2% |
| Dietary Fiber/Fibra Dietética <1g | 2% |
| Sugars/Azúcares 1g | |

| Protein/Proteínas <1g | |
|-------------------------|-------------------------|
| Vitamin A/Vitamina A 8% | Vitamin C/Vitamina C 5% |
| Calcium/Calcio 0% | Iron/Hierro 2% |

* Percent daily values are based on a 2,000 calorie diet.
* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías.

INGREDIENTS: WATER, TOMATO PASTE, CORN STARCH-MODIFIED, CORN PROCESSED WITH LIME, SALT, CHILI POWDER (CHILI PEPPER, SPICE, SALT, GARLIC POWDER), SUGAR, SPICE, GARLIC POWDER, ONION POWDER, CITRIC ACID, XANTHAN GUM.

INGREDIENTES: AGUA, PASTA DE TOMATE, ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO, MAÍZ PROCESADO CON HIDRÓXIDO DE CALCIO, SAL, CHILE EN POLVO (CHILE COLORADO EN POLVO, ESPECIA, SAL, AJO EN POLVO), AZÚCAR, ESPECIA, AJO EN POLVO, CEBOLLA EN POLVO, ÁCIDO CÍTRICO, GOMA DE XANTANO.

Questions or comments?/¿Preguntas o comentarios?
www.bgfoods.com
Distributed by B&G Foods, Inc.
P.O. Box K, Roseland, NJ 07068 USA © 2007



7412043

Unprinted Lap Area

Unvarnished Lap Area

6 3/4" Bleed Size
6 5/8" Trim Size