



Chicken Flatbread Pizza

Flatbread varieties such as tortillas, pitas, and focaccia have been popular for many years. The newcomer is naan, which originated in India but is also very popular in Asian and Middle Eastern cuisine. Naan is a thick, double-layered flatbread that can be served plain alongside curries, lentils, and other dishes, stuffed with various fillings, or topped with meats, vegetables, sauces, and more, as shown in this recipe.

CACFP CREDITING INFORMATION

1 piece provides 1½ oz equivalent meat, ¼ cup vegetable, and 1½ oz equivalent grains.

SOURCE

Team Nutrition CACFP Multicultural Recipe Project.

INGREDIENTS	25 SERVINGS		50 SERVINGS		DIRECTIONS
	Weight	Measure	Weight	Measure	
					1 Preheat oven to 350 °F.
Turmeric, ground		2 tsp		1 Tbsp 1 tsp	2 In a small bowl combine turmeric, salt, cumin, and cinnamon. Divide seasoning mixture in half and save for use in steps 3 and 7.
Salt, table		1 tsp		2 tsp	
Cumin, ground		2 tsp		1 Tbsp 1 tsp	
Cinnamon, ground		1 tsp		2 tsp	3 Coat chicken tenders with ½ of the seasoning mixture.
Chicken tenderloins, boneless, skinless, fresh or frozen, raw (about 2¼ oz per tenderloin)	2 lb 12 oz	2 qt 3 cup	5 lb 8 oz	1 gal 1 qt 2 cup	

INGREDIENTS	25 SERVINGS		50 SERVINGS		DIRECTIONS
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Nonstick cooking spray		2 sprays		4 sprays	4 Place chicken tenderloins on sheet pan(s) (18" x 26" x 1") lined with parchment paper lightly coated with nonstick cooking spray. For 25 servings, use 1 sheet pan. For 50 servings, use 2 sheet pans.
					5 Bake for 12–15 minutes. Dice chicken into ½" pieces. Critical Control Point: Heat to 165 °F or higher for at least 15 seconds.
Greek yogurt, plain, non-fat	6 ¼ oz	¾ cup ½ Tbsp	12½ oz	1½ cup 1 Tbsp	6 While chicken is baking, combine the remaining seasoning mixture with the yogurt. Set aside.
Canola oil		2 Tbsp 2 tsp		⅓ cup	7 Heat oil on medium–high heat: For 25 servings, use 1 extra-large skillet. For 50 servings, use 2 extra-large skillets.
*Onion, fresh, peeled, ½" chopped	10 oz	2¾ cup	1 lb 4 oz	5½ cup	8 Sauté onions for about 5–7 minutes or until onions are tender.
*Garlic, fresh, minced OR garlic, jar, minced		6 cloves OR 1 Tbsp		12 cloves OR 2 Tbsp	9 Add garlic and spinach. Cook for 5 minutes or until spinach is wilted. Remove from the heat.
*Spinach, fresh, roughly chopped	1 lb	1 gal	2 lb	2 gal	
Whole-wheat flatbreads, naan (about 126 gm each)		8⅓ each		16⅔ each	10 Slice each flatbread into 3 pieces.
					11 Place flatbreads on a baking sheet lined with parchment paper and coated with nonstick cooking spray.
					12 Spread ½ Tbsp of seasoned yogurt from step 6 on each flatbread piece.



INGREDIENTS	25 SERVINGS		50 SERVINGS		DIRECTIONS
	Weight	Measure	Weight	Measure	
	1 lb 9 oz	1 qt	3 lb 2 oz	2 qt	13 Top each piece with: 1 oz vegetables (about $\frac{1}{4}$ cup lightly packed), $1\frac{1}{4}$ oz chicken, 1 oz tomatoes ($2\frac{2}{3}$ Tbsp), and $\frac{1}{4}$ oz cheese (1 Tbsp).
	6 $\frac{1}{4}$ oz		12 $\frac{1}{2}$ oz		
					14 Bake for 15–20 minutes at 350 °F. Critical Control Point: Heat to 140 °F or higher for at least 15 seconds.
					15 Serve 1 piece. Critical Control Point: Hold at 140 °F or higher.



NUTRITION INFORMATION

For 1 piece.

NUTRIENTS	AMOUNT
Calories	226
Total fat	9 g
Saturated Fat	3 g
Cholesterol	38 mg
Sodium	351 mg
Total Carbohydrate	20 g
Dietary Fiber	3 g
Total Sugars	3 g
Added Sugars included	N/A
Protein	18 g
Vitamin D	N/A
Calcium	69 mg
Iron	2 mg
Potassium	N/A

N/A = data not available.

MARKETING GUIDE

Food as Purchased for	25 Servings	50 Servings
Mature Onions	12 oz	1 lb 7 oz
Garlic	6 cloves	12 cloves
Spinach	1 lb	2 lb
Tomatoes	1 lb 13 oz	3 lb 10 oz

NOTES

*See Marketing Guide for purchasing information on foods that will change during preparation or when a variation of the ingredients is available.

Variations

If chicken is frozen, defrost in the refrigerator for 1 day per 1–5 pounds. Hold raw chicken at 40 °F or lower.

YIELD/VOLUME

25 Servings	50 Servings
7 lb 13 oz	15 lb 10 oz
25 pieces	50 pieces



Chicken Flatbread Pizza

Flatbread varieties such as tortillas, pitas, and focaccia are very popular. The newcomer is naan, a thick, double-layered flatbread that can be served plain alongside curries, lentils, and other dishes, stuffed with various fillings, or topped with meats, vegetables, sauces, and more.

Makes: 6 servings **Prep time:** 25 minutes
Cook time: 40 minutes

the INGREDIENTS

Nonstick cooking spray

- ½ teaspoon** turmeric, ground
- ¼ teaspoon** salt, table
- ½ teaspoon** cumin, ground
- ¼ teaspoon** cinnamon, ground
- 10½ ounces** chicken tenderloins, boneless, skinless, fresh or frozen, raw (about 5 tenderloins)
- 3 tablespoons** Greek yogurt, plain, non-fat
- 2 teaspoons** canola oil
- ⅔ cup** onion, fresh, peeled, ½" chopped
- 3 cloves** garlic, fresh, minced (1 clove is about ½ teaspoon minced)
- 4 ounces** spinach, fresh, roughly chopped (4 oz = about 4 cups packed)
- 2** whole-wheat flatbreads (about 126 gm each naan)
- 1 cup** tomatoes, fresh, ¼" diced
- 1½ ounces** mozzarella, low-fat, shredded

the DIRECTIONS

1. Preheat oven to 350 °F.
2. In a small bowl combine turmeric, salt, cumin, and cinnamon. Divide seasoning mixture in half.
3. Coat chicken tenderloins with ½ of the seasoning mixture from step 2.
4. Place chicken tenderloins on a baking sheet lightly coated with nonstick cooking spray.
5. Bake for 12–15 minutes. Heat to an internal temperature of 165 °F or higher for at least 15 seconds.
6. Dice chicken into ½" pieces.
7. While chicken is baking, combine the remaining seasoning mixture with the yogurt. Set aside.
8. Heat oil on medium–high heat in a medium skillet.
9. Sauté onions for 3–5 minutes or until onions are tender.
10. Add garlic and spinach, and cook for 3 minutes or until spinach is wilted. Remove from the heat.
11. Slice 2 flatbreads into 6 even pieces.
12. Place flatbreads on a baking sheet coated with nonstick cooking spray.
13. Spread ½ Tbsp of seasoned yogurt from step 7 on each piece of flatbread.
14. Top each piece with a) ¼ cup cooked vegetables, b) 1¼ oz chicken, c) 2⅔ Tbsp tomatoes, and d) 1 Tbsp cheese.
15. Bake for 15–20 minutes. Heat to 140 °F for at least 15 seconds.
16. Serve 1 piece.

Critical Control Point: Hold for hot service 140 °F or higher.

the

NUTRITION INFORMATION

For 1 piece.

Nutrients	Amount
Calories	226
Total Fat	9 g
Saturated Fat	3 g
Cholesterol	38 g
Sodium	351 mg
Total Carbohydrate	20 g
Dietary Fiber	3 g
Total Sugars	3 g
Added Sugars included	N/A
Protein	18 g
Vitamin D	N/A
Calcium	69 mg
Iron	2 mg
Potassium	N/A

N/A=data not available.

Source: Team Nutrition CACFP
Multicultural Recipe Project.

<https://teamnutrition.usda.gov>

the

CACFP CREDITING INFORMATION

1 piece provides 1 ½ oz equivalent meat,
¼ cup vegetable, and 1 ½ oz equivalent
grains.

the

CHEF TIPS

Variation

If chicken is frozen, defrost in the
refrigerator for 1 day per 1–5 pounds.
Hold raw chicken at 40 °F or lower.



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 1 ½ onzas equivalentes de carne, ¼ taza de vegetales y 1 ½ 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	1 ½ 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), 1 ¼ 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



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.

Sirve: 6 porciones

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

los INGREDIENTES

Aceite en aerosol para cocinar

½ cucharadita de cúrcuma, molida

¼ cucharadita de sal

½ cucharadita de comino, molido

¼ cucharadita de canela, molida

10½ onzas de lomos de pollo, sin hueso, sin piel, frescos o congelados, crudos (alrededor de 5 lomos)

3 cucharadas de yogur griego, simple, sin grasa

2 cucharaditas de aceite de canola

⅔ taza de cebolla, fresca, pelada, cortada en cubos de ½"

3 dientes de ajo, fresco, finamente picado (1 diente es aproximadamente ½ cucharadita)

4 onzas de espinaca, fresca, picada gruesa (4 onzas = aproximadamente 4 tazas llenas)

2 panes finos tipo naan de trigo integral (alrededor de 126 g cada uno)

1 taza de tomate fresco, cortado en cubos de ¼"

1½ onzas de queso mozzarella, bajo en grasa, rallado

las INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 350 °F.
2. En un tazón pequeño combine la cúrcuma, la sal, el comino y la canela. Divida la mezcla de condimentos por la mitad.
3. Sazone los lomos de pollo con la mitad de la mezcla de condimentos del paso #2.
4. Rocíe una bandeja para hornear con el aceite en aerosol y coloque los lomos de pollo.
5. Hornee por 12-15 minutos hasta alcanzar una temperatura interna de 165 °F o más alta por al menos 15 segundos.
6. Corte el pollo en trozos de ½".
7. Mientras el pollo se está horneando, combine la mezcla de condimentos restante con el yogur y deje a un lado.
8. Caliente el aceite en un sartén mediano a una temperatura media-alta.
9. Saltee la cebolla por unos 3-5 minutos o hasta que la cebolla esté blanda.
10. Añada el ajo y la espinaca y cocine durante 3 minutos o hasta que la espinaca se ablande. Retire del fuego.
11. Corte cada pan fino en 3 pedazos.
12. Coloque los panes sobre una bandeja para hornear rociada con el aceite en aerosol.
13. Esparza ½ cucharada de yogur sazonado del paso #7 en cada pedazo de pan.
14. Coloque en cada pedazo de pan:
 - a) ¼ taza de vegetales cocidos,
 - b) 1¼ onzas de pollo,
 - c) 2⅔ cucharadas de tomate,
 - d) 1 cucharada de queso.
15. Hornee por 15-20 minutos hasta alcanzar una temperatura de 140 °F por al menos por 15 segundos.
16. Sirva 1 pedazo.

Punto crítico de control: mantenga a una temperatura de 140 °F o más alta.

la 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.

Origen: Proyecto de recetas multiculturales para el CACFP - Team Nutrition.

<https://teamnutrition.usda.gov>

la INFORMACIÓN DE ACREDITACIÓN DEL CACFP

1 pedazo proporciona 1½ onzas equivalentes de carne, ¼ taza de vegetales y 1½ onzas equivalentes de granos.

los CONSEJOS DEL CHEF

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.