

	FICHA TÉCNICA DE GUARNICIÓN	
COLEGIO SAGRADA FAMILIA - GRANADA Curso 2018/19		

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN HORNO	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
PATATAS A LO POBRE	Patatas	kg	4
	Pimientos verdes	unidades	8
	Aceite de oliva virgen extra	ml	500
	Sal	gr	60

PROCESO DE PREPARACIÓN

Las patatas y pimientos, se salan y se echa el aceite.

A continuación se depositan en cubetas planas de acero inoxidable y papel de horno. Se introducen en el horno a 100 grados centígrados, en modalidad “vapor”.

Para servir las patatas se utiliza el mismo recipiente de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.