

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

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
SARTÉN Y HORNO			
ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE	Arroz	kg	5 ½
	Ajos	cabeza	1
	Salsa de tomate	kg	6 ¼
	Laurel	hojas	5
	Aceite de oliva virgen extra	litro	½
	Sal	gr	100

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se lava el laurel, se pelan los ajos y se trocean.

Se fríen los ajos junto con el laurel en el aceite, una vez dorado se agrega el arroz y se rehoga.

El arroz ya rehogado se deposita en cubetas de acero inoxidable con 4 litros de agua cada cubeta y se meten en el horno a temperatura de 180 grados, calor vapor, 25 minutos.

Se calienta la salsa de tomate.

Para servir el arroz se trasladan en sus mismos recipientes de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.