

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRIMER PLATO</b>	
<b>SAGRADA FAMILIA - GRANADA</b>		<b>Curso 2018/19</b>

## PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN SARTÉN Y MARMITA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
<b>CREMA DE HORTALIZAS</b>	Patatas	kg	4 ¼
	Calabacín	kg	1 ¼
	Zanahoria	kg	1 ¼
	Calabaza	kg	¼
	Cebollas	kg	1
	Aceite de oliva virgen extra	litro	¼
	Sal	gr	100

### PROCESO DE PREPARACIÓN

Se vierte en la marmita todas las hortalizas y se cubre de agua.

Se rehogan las cebollas hasta pocharlas después de haberlas limpiado y troceado.

A continuación se añaden las cebollas “pochadas” y se deja cocinar todo junto hasta que esté muy hecho y poderlo triturar.

Se bate y se añade la sal y el agua hasta darle el espesor adecuado.

Para servir la crema de hortalizas se introducen en recipientes hondos de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.