



FICHA TÉCNICA DE SEGUNDO PLATO

COLEGIO SAGRADA FAMILIA - GRANADA

Curso 2018/19

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN SARTÉN Y MARMITA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
ESTOFADO DE PATATAS CON CARNE	Tenera troceada	kg	2 ¼
	Patatas	Kg	10
	Cebolla	kg	1
	Ajo	cabezas	1
	Pimiento verde	Kg	¼
	Pimiento choriceros secos	unidades	2
	Laurel	hojas	4
	Zanahoria	kg	¼
	Tomate	kg	1
	Pimienta	gr	1
	Aceite de oliva virgen extra	litro	¼
	Agua	litros	10
	Sal	gr	100

PROCESO DE PREPARACIÓN

Primeramente se limpian los pimientos choriceros, se fríen y se reservan.

Se limpian y trocean las cebollas, las zanahorias, los pimientos verdes y los ajos, después se rehogan hasta "pocharlos" en el aceite de los pimientos, se añade el orégano. Una vez hecho se retira de la sartén y se tritura con un poco de agua.

Se sella la carne en sartén y se reserva.

Se introduce la carne y la salsa de las hortalizas cocinadas y batidas en la marmita, se introduce el laurel (ya limpio).

Se deja durante 120 minutos que cueza y se rectifica el punto de agua y de sal.

Por último se incorporan las patatas 15 minutos antes de apagar la marmita.

Para servir el estofado de patatas con carne se vierte en recipientes hondos de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.