

 <p>Colegio Sagrada Familia Pureza de María Granada</p>	FICHA TÉCNICA DE PRIMER PLATO	
COLEGIO SAGRADA FAMILIA - GRANADA Curso 2018/19		

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN SARTÉN Y MARMITA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
MACARRONES A LA BOLOÑESA	Macarrones	kg	4
	Carne picada de ternera Y cerdo	kg	1
	Ajos	cabeza	¼
	Tomate frito	kg	4
	Cebolla	kg	1
	Laurel	hojas	2
	Orégano	gr	1
	Vino blanco	vaso	¼
	Pimienta negra	gr	2
	Aceite de oliva virgen extra	vaso	2
	Sal	gr	150

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se limpian las cebollas, ajos y laurel y se trocean las cebollas y ajos.

Se rehogan la cebolla y ajos hasta pocharlos, se apartan para triturarlo.

Se regresa de nuevo a la sartén y se añade la carne picada, la pimienta negra y el orégano por último se añade el vino blanco. La carne ya cocinada se reserva.

Se prepara la marmita con 100 litros de agua, la sal y el laurel. Llegado el punto de ebullición se introducen los macarrones.

Una vez hechos se vacía la marmita de agua y se refrescan los macarrones en la misma marmita con agua fría.

Se mezclan los macarrones con la carne cocinada y se acompañan con salsa de tomate. Se reservan algunos macarrones sólo con la carne.

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