

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

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN MARMITA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
	Garbanzos	kg	3
PUCHERO DE GARBANZOS	Pollo	kg	2 ½
	Patatas	kg	2 ½
	Apio	kg	¼
	Puerro	kg	¾
	Zanahoria	kg	¼
	Huesos blancos	kg	¾
	Huesos de jamón	gr	100
	Carne de ternera	Kg	¼
	Nabos	Unidades	1
	Chirivía	Unidades	1
	Sal	gr	100

PROCESO DE PREPARACIÓN

Los garbanzos se ponen a remojo desde el día anterior.

Se quita la piel a los pollos y limpian de la posible grasa que contengan.

Se limpia y trocean el apio, los puerros y las patatas ya peladas.

Se introduce en la marmita con 50 litros de agua los pollos, los garbanzos con los huesos blancos, huesos de jamón, los puerros y el apio. Se deja hervir durante 2 horas.

Después de cocer durante 1 y ½ hora se sacan los pollos para extraerles toda la carne que se reserva en un recipiente.

En los 15 últimos minutos se incorporan las patatas, los fideos y la sal.

Por último se ajusta el punto de sal y el agua necesaria.

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