

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

## PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN SARTÉN Y MARMITA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
	Spaghetti	kg	4 ½
<b>SPAGHETTI A LA CARBONARA</b>	Ajos	cabeza	1
	Champiñones	gr	750
	Cebolla	kg	1
	Huevos	Unidades	6
	Laurel	hojas	3
	Orégano	gr	2
	Leche evaporada	litro	1 ½
	Bacon	gr	375
	Queso parmesano	gr	100
	Pechuga de pavo	gr	375
	Pimienta negra	gr	10
	Aceite de oliva virgen extra	vasos	2
	Sal	gr	150

### PROCESO DE PREPARACIÓN

Se prepara la marmita con 100 litros de agua, la sal y el laurel, a punto de ebullición y se incorporan los spaghetti.

Se limpian y trocean las cebollas y los ajos.

Se rehogan la cebolla y ajos hasta pocharlos medianamente, se añaden los champiñones y seguidamente el bacon troceado, una vez cocinado se tritura conjuntamente con la leche evaporada, los huevos y el queso.

Se vacía la marmita de agua para escurrir los spaghetti y sin apagarla se incorpora la mezcla cocinada y la pechuga de pavo troceada. Dejarlo durante 5 minutos.

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