

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

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN PLANCHA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
FILETES DE AGUJA	Filetes de aguja	unidades	110
	Aceite de oliva virgen extra	vaso	1
	Sal	gr	65

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se desprende la piel y el cartílago y se trocea en filetes de 100 gr.

Se engrasa ligeramente con el aceite la plancha. Una vez humeante se cubre por completo de filetes de aguja y se salan ligeramente, en breve se dan la vuelta y se sacan en una cubeta de acero inoxidable.

Para servir los filetes de aguja se depositan en cubetas de acero inoxidable en la mesa caliente, al baño maría, a 65 grados centígrados, situada en el autoservicio del comedor.