

 <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 SARTÉN EN HORNILLA Y SARTÉN BASCULANTE	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
CARNE EN SALSA	Ternera troceada	kg	11
	Cebolla	kg	1
	Ajo	cabezas	1
	Zanahorias	kg	½
	Pimiento choriceros secos	unidades	2
	Pimienta	gr	2
	Tomillo	gr	3
	Orégano	gr	3
	Laurel	hojas	5
	Vino blanco	litro	¼
	Aceite de oliva virgen extra	vaso	1 ½
	Agua	litros	4
Sal	gr	100	

PROCESO DE PREPARACIÓN

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

Se limpian y trocean zanahorias, cebollas, los ajos y zanahorias, después se rehogan hasta “pocharlas” en el aceite de los pimientos. Una vez hecho se retira de la sartén y se tritura con los pimientos choriceros, el agua y el vino.

Se sella la carne en la sartén basculante y se incorpora la salsa de las hortalizas cocinadas y batidas luego se introduce el laurel (ya limpio), el orégano, la pimienta y el tomillo.

Se deja durante 120 minutos cocer rectificándose el punto de agua. Por último se rectifica el punto de sal.

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