

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

## PLATO PARA 100 COMENSALES

<b>TIPO DE COCCIÓN EN SARTÉN</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>ALÉRGENOS</b>
<b>CARNE PICADA DE TERNERA Y CERDO</b>	Carne picada de ternera y cerdo	kilos	8	
	Cebollas	unidades	3	
	Tomate frito	kilo	1	
	Aceite de oliva virgen extra	decilitros	100	
	Vino	decilitros	50	
	Pimienta molida	gramos	1	
	Orégano	gramos	1	
Sal	gramos	75		

### PROCESO DE PREPARACIÓN

Se pelan y lavan las cebollas, a continuación se pican.

Se pocha la cebolla en la sartén, se reserva en un recipiente aparte y se tritura.

Con la sartén en el fuego, se incorpora la carne en el mismo aceite. Se remueve añadiendo el orégano, la pimienta y el vino.

Una vez hecha la carne, se añade el tomate. Una vez hecho se deposita en una cubeta de acero inoxidable.

Para servir la carne se trasladan en las mismas cubetas de acero inoxidable a la mesa caliente, al baño maría, a 65 grados centígrados, situada en el autoservicio del comedor.