

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

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN PUNTO EBULLICIÓN	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
PURÉ DE PATATA	Puré de patata	kg	1
	Agua	litro	5
	Leche entera	litro	2
	Mantequilla	gr	60
	Sal	gr	25

PROCESO DE PREPARACIÓN

En una cazuela con el agua, la leche y la sal ponerlo al fuego hasta que alcance el punto de "ebullición.

Se retira del fuego y se vierte en un recipiente de acero inoxidable hondo, a continuación se incorpora despacio el puré de patata y la mantequilla removiéndolo hasta conseguir una mezcla homogénea.

Dejar reposar de 2 a 3 minutos y remover antes de servir.

Para servir el puré se deja en el mismo recipiente de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.