

 <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 SARTÉN	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
CHAMPIÑONES	Champiñones	kg	3
	Cebollas	kg	¼
	Ajos	dientes	2
	Aceite de oliva virgen extra	ml	50
	Sal	gr	25

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se escurren los champiñones de la lata.

Se pelan y limpian las cebollas y ajos. Se pasan a la sartén una vez caliente el aceite y se dejar hacer hasta que se pochen, por último se mezcla con los champiñones y se preparan para servir.

Para servir los champiñones se vierte en recipientes medianos de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados