

	FICHA TÉCNICA DE GUARNICIÓN	
COLEGIO SAGRADA FAMILIA - GRANADA		Curso 2018/19

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN HORNO	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
JUDÍAS VERDES CON PATATAS	Patatas	kg	2
	Judías verdes	kg	2
	Cebollas	kg	¼
	Ajos	dientes	1
	Aceite de oliva virgen extra	ml	50
	Sal	cucharada	1

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se ponen las judías verdes con sal al horno a 100 grados centígrados, en modalidad “vapor” y se reservan.

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 las judías verdes y se preparan para servir.

Se ponen las patatas con sal al horno a 100 grados centígrados, en modalidad “vapor”, una vez hechas se riegan ligeramente con aceite crudo de oliva virgen extra y se reservan.

Para servir las judías verdes y las patatas se vierte en recipientes hondos de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados