

| | | |
|---|--------------------------------------|----------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRIMER PLATO | |
| SAGRADA FAMILIA - GRANADA | | Curso 2018/19 |

PLATO PARA 100 COMENSALES

| TIPO DE COCCIÓN EN MARMITA | INGREDIENTES | UNIDADES | CANTIDAD |
|---------------------------------|------------------|----------|----------|
| | Garbanzos | kg | 3 |
| PUCHERO DE GARBANZOS | Pollo | kg | 2 ½ |
| | Patatas | kg | 2 ½ |
| | Apio | kg | ¼ |
| | Puerro | kg | ¾ |
| | Zanahoria | kg | ¼ |
| | Huesos blancos | kg | ¾ |
| | Huesos de jamón | gr | 100 |
| | Carne de ternera | Kg | ¼ |
| | Nabos | Unidades | 1 |
| | Chirivía | Unidades | 1 |
| | Sal | gr | 100 |

PROCESO DE PREPARACIÓN

Los garbanzos se ponen a remojo desde el día anterior.

Se quita la piel a los pollos y limpian de la posible grasa que contengan.

Se limpia y trocean el apio, los puerros y las patatas ya peladas.

Se introduce en la marmita con 50 litros de agua los pollos, los garbanzos con los huesos blancos, huesos de jamón, los puerros y el apio. Se deja hervir durante 2 horas.

Después de cocer durante 1 y ½ hora se sacan los pollos para extraerles toda la carne que se reserva en un recipiente.

En los 15 últimos minutos se incorporan las patatas, los fideos y la sal.

Por último se ajusta el punto de sal y el agua necesaria.

Para servir el puchero de garbanzos se introducen en recipientes hondos de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.