

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

## PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN MARMITA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
	Pollos	kg	2 ½
<b>SOPA DE POLLO</b>	Huesos blancos	kg	¼
	Huesos de jamón	kg	¼
	Apio	kg	¼
	Puerro	kg	½
	Zanahoria	Kg	¼
	Pasta: fideos, estrellas, maravillas	kg	1 ¼
	Sal	gr	75

## PROCESO DE PREPARACIÓN

Se quita la piel a los pollos y se limpia la posible grasa que contengan.

Se limpian los puerros y el apio.

Se introduce en la marmita con 75 litros de agua los pollos enteros, los puerros y el apio, los huesos blancos y los huesos de jamón.

Después de haber hervido durante 1 hora y media se sacan los huesos, pollos, apio y puerros.

Los pollos se desmenuzan y se reserva la carne para introducirla de nuevo.

Así mismo, el apio y puerro se trituran y se vuelven a incorporar.

Cuando faltan 15 minutos para servir se introduce la pasta, la carne y la sal.

Por último se ajusta el punto de sal.

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