

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRIMER PLATO</b>	
<b>COLEGIO SAGRADA FAMILIA - GRANADA      Curso 2018/19</b>		

## PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCIÓN EN SARTÉN Y MARMITA	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
	Tallarines	kg	4
<b>TALLARINES CON HORTALIZAS</b>	Ajos	cabeza	½
	Tomate	kg	1
	Cebolla	kg	½
	Pimientos rojos	kg	½
	Pimientos verdes	kg	½
	Berenjena	kg	½
	Calabacín	Kg	½
	Zanahoria	gr	250
	Champiñón	kg	½
	Laurel	hojas	3
	Orégano	gr	2
	Pimienta negra	gr	3
	Aceite de oliva virgen extra	vasos	2
	Sal	gr	250

### PROCESO DE PREPARACIÓN

Se limpian y trocean los pimientos rojos, pimientos verdes, la zanahoria, el calabacín, la berenjena, cebollas y ajos.

Se rehogan todas las hortalizas hasta pocharlas, se trituran y reservan

Se prepara la marmita con 100 litros de agua, la sal y el laurel. Llegado el punto de ebullición se introducen los macarrones.

Una vez hechos se vacía la marmita de agua y se refrescan los tallarines en la misma marmita con agua fría.

Se mezclan los tallarines con las hortalizas cocinadas y se acompañan con salsa de tomate. Se reservan algunos tallarines sin la salsa de tomate.

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