

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

PLATO PARA 100 COMENSALES

TIPO DE COCCIÓN EN HORNO	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
	Empanadillas	Unidades	125
EMPANADILLAS DE ATUN CON TOMATE	Huevos	Unidades	4

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se preparan los recipientes de acero inoxidable con papel de horno y a continuación se colocan las empanadillas.

Se lava la cascará de los huevos a emplear, se baten y se untan las empanadillas.

Se meten al horno a 170 grados centígrados hasta que se doren. Una vez doradas, se sacan del horno.

Para servir las se trasladan en sus mismos recipientes de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.