

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

PLATO PARA 100 COMENSALES

HUEVO FRITO O TORTILLA FRANCESA A SARTÉN	INGREDIENTES	UNIDADES	CANTIDAD
	Huevos	unidades	100
	Aceite de oliva virgen extra	litro	¾
	Sal	gr	80

PROCESO DE PREPARACIÓN

HUEVO FRITO

Se limpia la cascara de los huevos a emplear.

En una sartén honda, se pone aceite abundante, dejando calentar hasta que empieza a humear.

A continuación, se da un ligero golpe al huevo contra el canto de la sartén y se vierte en la misma, separando los dos casquetes con los dedos pulgares. Sazonaremos ligeramente.

Con la espumadera o rasera se va echando aceite hirviendo sobre la yema, arrastrando parte del borde de la clara.

Los huevos fritos se una vez hechos se colocan en placas planas, de acero inoxidable y se reservan hasta el momento de servir.

Los huevos fritos se una vez hechos se colocan en recipientes planos de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.

TORTILLA FRANCESA

Se limpia la cascara de los huevos a emplear.

Se da un ligero golpe a los huevos en el canto de un recipiente y se vierte en él, se baten con la batidora.

Se baña ligeramente la sartén con de aceite de girasol. Cuando esté humeante, se vierten los huevos batidos, se balancea la sartén un poco y se espera unos segundos hasta que se cuaje, cogiendo toda la circunferencia de la sartén. A continuación se parte en trozos y se reservan en cubetas planas de acero inoxidable.

Las tortillas una vez hechos se colocan en recipientes planos de acero inoxidable y se depositan en la mesa caliente del comedor, al baño maría, a 65 grados centígrados.