

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: BUÑUELITOS DE QUESO FRESCO			
CATEGORÍA: APERITIVO		Nº RACIONES	50 PAX
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
HARINA FUERZA	1400 G.		
AGUA TIBIA	1 L		
LEVADURA FRESCA	60 G.		
QUESO FRESCO DE CABRA	500 G.		
ACEITE OLIVA PARA FREIR	3L		
SAL	C/S		
PREELABORACIONES			
<p>-1.-RALLAR EL QUESO FRESCO Y RESERVAR.</p> <p>2.-PONER EN UN BOL LA LEVADURA Y DISOLVERLA CON UN POCO DEL AGUA TIBIA, CUANDO QUEDE DILUÍDA AÑADIR EL RESTO.</p> <p>3.-INCORPORAR EL RESTO DE INGREDIENTES Y MEZA CLARLOS BIEN.</p> <p>4.- TAPAR CON FILM O UN POCO DE ACEITE Y DEJAR REPOOSAR EN UN LUGAR CÁLIDO HASTA QUE DOBLE SU VOLUMEN.</p>			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>5.- COLOCAR EL ACEITE EN UNA GRAN FRITURA Y PONER A FUEGO VIVO HASTA QUE COMIENZE A HUMEAR.</p> <p>6.- CON AYUDA DE DOS CUCHARAS FORMAR ESFERAS DE UNOS 4CM DE DIÁMETRO Y RESVALAR SOBRE LA SARTEN, BAJAR EL FUEGO Y DEJAR QUE CADA BUÑUELO SE CUEZA BIEN POR DENTRO Y EL EXTERIOR DEBE QUEDAR CRUJIENTE Y DORADO.</p> <p>7.- SACAR Y QUITAR EL EXCESO DE GRASA SOBRE PAPEL ABSORBENTE.</p> <p>8.- SERVIR INMEDIATAMENTE BIEN CALIENTES.</p>			
PRESENTACIÓN			
COLOCAR SOBRE UN BOUQUET DE HIERBAS FRESCAS, RÚCULA, ACHICORIA, LOLLO-OSSO...			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: CEBOLLITAS RELLENAS DE LECHUGAS			
CATEGORÍA: APERITIVO			Nº RACIONES 50 PAX
INGREDIENTES:		CANT.	PRECIO.:
CEBOLLITAS FRANCESAS	102 UDES.		
AGUA	C/S		
SAL	C/S		
MANTECA DE CERDO	500G		
COGOLLOS DE LECHUGA	200G		
HOJAS DE LECHUGA	300G		
PEREJIL	C/S		
HIERBA BUENA	C/S		
QUESO CURADO RALLADO	600G		
PIÑONES	500G		
ACEITE DE GIRASOL	1/2L		
VINAGRE DE MÓDENA	C/S		
HUEVOS	12 UDES		
PREELABORACIONES			
<p>1.-Pelar y vaciar las cebollitas dejando los cascots mayores enteros. 2.- Picar finamente el centro de las cebollitas que hemos sacado. 3.- Extraer los cogollos de la lechuga y picar en brunoise muy fina. 4.- Picar las hojas de lechuga en una juliana muy fina. 5.- Hacer una brunoise pequeña con el perejil y las hojas de hierba buena, sin tallos. 6.- Tostar los piñones hasta que doren en el horno (calor seco a 175°C), picar gruesamente la mitad de ellos y reservar enteros la otra mitad. 7.- Batir los huevos en un bol y reservar.</p>			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>8.- Cocer las cebollitas en agua con sal hasta que queden tiernas y de color casi transparente. 9.- Fundir la manteca y rehogar en ella la cebollita picada, los cogollos y la lechuga juliana. 10.- Añadir al final la hierba buena, el perejil, los piñones tostados y el huevo batido, remover y apartar del fuego cuando el huevo esté cuajado. 11.- Escurrir sobre colador la farsa para eliminar la grasa. 12.- Incorporar 500g del queso formando un relleno de consistencia densa, condimentar y rellenar con ella el centro de las cebollitas que hemos cocido, reservar 100g para espolvorear. 13.- Terminar con un poco de queso rallado cada una de ellas. 14.- Regenerar al horno calor seco (180°C) 14.- Con los piñones que hemos apartado enteros, el aceite de girasol, un poco de sal y un chorreón de vinagre de módena y con ayuda de la thermomix vamos a preparar una salsa que mantendremos templada para acompañar a las cebollitas.</p>			
PRESENTACIÓN			
Platillo individual. 2 piezas por pax. Salseado Piñones tostados gruesamente picados.			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: BURETE DE LA ORDEN DE NUESTRO PADRE S. FRANCISCO			
CATEGORÍA: PRIMER PLATO		Nº RACIONES	50PAX
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
ESPINAS Y/O RESTOS DE PESCADO BLANCO PARA FUMET	6KG		
CABEZA DE AJOS	2 UDES		
ENELDO	1MJO		
PUERRO	1MJO		
CEBOLLAS	6KG		
ZANAHORIAS	3KG		
ACELGAS	5MJOS		
HUEVOS DE CODORNIZ	52 UDES		
SAL	C/S		
PREELABORACIONES			
1.- Cortar las hortalizas en juliana fina, excepto las cabezas de ajo.			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
2.- Preparar un fumet con las espinas, las cabezas de ajo y las hiervas aromáticas. 3.- Colar y reservar. 4.- Pochar la juliana en un poco de aceite y escurrir bien el exceso. 5.- Mojar con el fumet, condimentar y dar un hervor. 6.- Escaldar los huevos de codorniz y servir uno en cada plato para guarnecer el burete.			
PRESENTACIÓN			
Taza de consomé o cazuela de barro.			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: TRUCHAS EN GUISADO			
CATEGORÍA: SEGUNDO PLATO		N° RACIONES	50
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
TRUCHAS DE RACIÓN	52 UDES		
ACEITE DE OLIVA	C/S		
CEBOLLA	6 UDES		
SAL	C/S		
PIIMIENTA	C/S		
COMINO	C/S		
JENGIBRE	C/S		
PEREJIL	C/S		
ENELDO	C/S		
CILANTRO	C/S		
VINAGRE	C/S		
MIGA DE PAN	C/S		
FUMET OSCURO DE SUS ESPINAS	3L		
PREELABORACIONES			
1.- Eviscerar las truchas y sacar los dos lomos limpios de espinas. 2.- Picar las hierbas aromáticas.			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
3.- Marcar las truchas por ambos lados en el aceite de oliva, sin enharinar. 4.- Apartar y en el mismo aceite rehogar la cebolla cortada en brunoise 5.- Con el fumet, las hierbas aromáticas, las especias, el vinagre, la miga de pan y la cebolla elaborar una salsa algo de cuerpo. 6.-Pasar por el chino. 7.- Colocar las truchas en un gastronorm y terminar de hacer al horno 180°C calor mixto.			
PRESENTACIÓN			
Plato presentación acompañar con farro de avena y cordón de reducción de vinagre de Forum o similar y hojitas de perifollo.			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DENOMINACIÓN: FARRO DE AVENA			
CATEGORÍA: GUARNICIÓN		Nº RACIONES	50 PAX
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
AVENA	3KG		
FONDO DE AVE	4L		
SAL	C/S		
PIMIENTA	C/S		
NUEZ MOSCADA	C/S		
PREELABORACIONES			
1.- Lavar bien la avena.			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
2.- Cocer la avena en el fondo junto con las especias. 3.- Cuando esté tierna y seca, apartar y reservar en caliente para usar de guarnición.			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: ANADES CON MEMBRILLOS			
CATEGORÍA: TERCER PLATO DEL MENÚ		Nº RACIONES	50
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
CONFIT O MAGRET DE PATO	52 UDES		
MEMBRILLO	25 UDES		
CANELA EN RAMA	C/S		
CLAVO	C/S		
PIMIENTA	C/S		
VINO DE OPORTO	C/S		
NARANJAS	2KG		
SAL	C/S		
AZÚCAR	1KG		
FRUTOS ROJOS	300G		
PREELABORACIONES			
<p>1.- Pelar y cortar el membrillo en gajos no muy gruesos conservándolos en agua acidulada. 2.- Retirar la parte naranja de la piel de las mismas desechando el ceste y extraer el zumo de las mismas.</p>			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>3.- Macar bien la carne de pato por ambos lados. 4.- Introducir en una bolsa de vacío sazonada con sal y pimienta. 6.- Cocinar al horno a 65°C durante 6 horas. 5.- Preparar una compota con el membrillo, el vino, zumo de naranja, la piel, el azúcar, la canela en rama y el clavo. 6.- Retirar el membrillo y dejar reducir en jugo hasta que adquiera consistencia de jalea.</p>			
PRESENTACIÓN			
Presentar la carne acompañada de los gajos de compota encabalgados de modo decorativo y regar con un cordón del jugo de la compota. Decorar con un buquet de frutos rojos.			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN			