

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: BERENJENAS A LA MORISCA DE RUPERTO DE NOLA			
CATEGORÍA: APERITIVO		Nº RACIONES	10
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
BERENJENAS	1KG		
LECHE DE ALMENDRAS NRAL	1/2L		
CEBOLLA	250G		
TOCINO VETEADO	200G		
YEMAS DE HUEVO	4 UDES		
FONDO AVE	1L		
QUESO CURADO RALLADO	300G		
COMINO,NUEZ MOSCADA,PIMIENTA,CANELA,CLAVO,JENJIBRE, MOLIDOS.	C/S		
SAL	C/S		
ACEITE DE OLIVA	1DL		
PREELABORACIONES			
<p>1.- Pelar las berenjenas (reservar la piel para el crujiente) y cortarlas en dados. 2.- Picar la cebolla en brunoise. 3.- Cortar el tocino en lardones muy finitos y cortos.</p>			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>1.- Poner el aceite a calentar en un rondón, incorporar el tocino y dejar cocinando hasta que tome un color dorado y haya soltado la grasa. 2.- Incorporar las cebollas y pochar. 3.- Añadir las berenjenas, saltear levemente y mojar con el caldo. 4.- Condimentar las berenjenas con la sal y las especias, y dejar cocer hasta que estén muy tiernas. 5.- Mezclar el queso, la leche de almendras y las yemas e incorporarlas a las berenjenas previamente apartadas del fuego. 6.- Remover y rectificar de sazónamiento si fuera necesario.</p>			
PRESENTACIÓN			
Platito individual			
Decorar con crujiente de piel de berenjena			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: CAZUELITA DE ARROZ AL HORNO CON COSTRA			
CATEGORÍA: PRIMER PLATO		Nº RACIONES	6
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
ARROZ REDONDO (BOMBA)	1/2KG		
CALDO DE COCIDO	3/4L		
AZAFRÁN MOLIDO	1SOB.		
HUEVOS	4UDES		
SAL	C/S		
ACEITE OLIVA	1 DL		
PREELABORACIONES			
1.- Lavar bien el arroz hasta que el agua salga transparente.			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
1.- En una cazuela sofreír el arroz hasta que comience a dorarse.			
2.- Desleír el azafrán en un poco de caldo.			
3.- Mojar con todo el caldo a punto de sazón y el azafrán e introducir en el horno previamente calentado a 180°C, calor mixto, cocinar durante 13 minutos.			
4.-Batir los huevos con una pizca de sal, e incorporar sobre el arroz, abrir tiro del horno y programar en calor seco 7 minutos, debe cuajarse el huevo produciendo una costra sobre el arroz.			
PRESENTACIÓN			
Cazuelita de barro individual.			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: FRICASÉ EN SALSA DE GARUM			
CATEGORÍA: SEGUNDO		N° RACIONES	10
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
LOMO DE CERDO IBÉRICO EN DADOS (5CM)	2KG		
ACEITE DE OLIVA	1/2KG		
RAIZ DE JENGIBRE	250G		
CARDAMOMO	6 SEM.		
GARUM	200DL		
SAL	C/S		
PREELABORACIONES			
<p>1.- Preparar una marinada con el aceite, la raíz de jengibre, las semillas de cardamomo y un poco de sal.</p> <p>2.- Mantener la carne en esta marinada durante 24 horas,(0 a 3°C), tapada.</p>			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>3.-Poner la carne a fuego moderado junto con su marinada hasta obtener el dorado de la misma.</p> <p>4.- Añadir el garum y estofar hasta que la carne esté tierna.</p> <p>5.- Si fuera necesario, al final destapar y dejar reducir la salsa hasta que espese.</p>			
PRESENTACIÓN			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: HIERBAS DEL CAMPO			
CATEGORÍA: GUARNICIÓN MUJOLES		N° RACIONES	10
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
BERENJENAS	250G		
PIMIENTOS VERDE ASAR	250G		
PIMIENTOS ROJOS ASAR	250G		
CEBOLLA	150G		
BEREJENAS	250G		
CALABAZA	250G		
SAL	C/S		
ACEITE DE OLIVA	C/S		
LAUREL	3 HJAS		
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>1.- Cortar todas las hortalizas en una brunoise perfecta.</p> <p>2.- Pochar la cebolla en el aceite hasta que se torne transparente, añadir el resto de las hortalizas remover y condimentar.</p> <p>3.- Cocinar tapado, moviendo de vez en cuando, si vemos que está demasiado seco y se puede pegar añadir un poco de agua</p> <p>4.- rectificar sazonomiento si fuera necesario.</p>			
PRESENTACIÓN			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: MUJOLES CON ENELDO			
CATEGORÍA: PRIMERO		Nº RACIONES	50
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
MUJOLES DE RACIÓN	50UDES		
ACEITE DE OLIVA	3dl		
VINO BLANCO (Manzanilla)	1,5l		
GARUM	C/S		
PUERRO	½ KG		
CILANTRO	200G		
PARA LA SALSA			
ACEITE DE OLIVA	400CC		
HARINA	150G		
LIQUIDO DE LA COCCIÓN	TODO		
FUMET	Hasta compl. 4l.		
VINO DE PASAS (Málaga)	1l.		
PIMIENTA BLANCA	C/S		
ENELDO FRESCO	200G		
SAL	C/S		
PREELABORACIONES			
1.- Descamar, eviscerar y sacar los lomos del pescado sin la piel (reservar las pieles). 2.- Cortar los puerros en mirepoix. 3.- Picar el cilantro.			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
1.- Colocar en la base de lubineras o similar la mirepoix de puerro y el cilantro, rociar con el aceite y el garum, regar con la manzanilla y remover la mezcla. 2.- Sobre la placa perforada colocar los lomos de pescado y tapan. 3.- Introducir al horno función vapor (99°C), 12 minutos.			
Para la salsa:			
1.- Preparar un roux rubio con el aceite y la harina previamente tamizada. 2.- Mojar con los elementos líquidos especificados. 4.- Condimentar con sal y pimienta blanca. 3.- Dejar reducir hasta obtener una salsa ligera, y por último mezclar con el eneldo muy picadito.			
PRESENTACIÓN			
Centro de mesa sobre tosta de pan.			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN	No permitida.		

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: PUDING BLANCO DE LEONARDO DA VINCI			
CATEGORÍA: APERITIVO			N° RACIONES
INGREDIENTES:		CANT.	PRECIO.:
ALMENDRAS		1/2KG	
AGUA MINERAL		1L	
PECHUGA DE POLLO		300G	
FONDO BLANCO de ave		1L	
CLARA DE HUEVOS		10UDES	
SAL		C/S	
PIMIENTA BLANCA		C/S	
MIGA DE PAN BLANCO		200G	
PREELABORACIONES			
<p>1.- Poner las almendras a hidratar en el agua mineral 24 horas antes de preparar la receta.</p> <p>2.- Con ayuda de la termomix hacer una pasta con las almendras y el agua y dejar escurrir en un estameña.</p>			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>1.- Cocer las pechuga en el fondo blanco de ave.</p> <p>2.- Incorporar las migas de pan y dejar que se hidraten con el caldo.</p> <p>3.- Pasar por la termomix, picando todo el conjunto muy fino.</p> <p>4.- Agregar las claras, salpimentar.</p> <p>5.- Engrasar molde y cocer en él al horno vapor 90°C, tapado con película de plástico hasta que haya cuajado.</p> <p>6.- Enfriar en la cámara de 3 a 5°C.</p>			
PRESENTACIÓN			
Platillo pan			
Granos de granada			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN			

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: TOÑINA DE ATÚN EN PARRILLAS CON SALSA DE NARANJAS			
CATEGORÍA: APERITIVO		Nº RACIONES	50
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
VENTRESCA DE ATÚN	3KG		
ACEITE OLIVA V.E.	400CC		
SAL	C/S		
ZUMO DE NARANJA	200CC		
PIMIENTA NEGRA	C/S		
PIMIENTA DE SICHUAN	C/S		
PIMIENTA ROSA	C/S		
PIMIENTA DE JAMAICA	C/S		
TOMILLO FRESCO	C/S		
TOSTAS PARA EL SERVICIO	100 UDES		
PREELABORACIONES			
<p>1.- Limpiar de tendones o grasa no deseable la ventresca y hacerla pequeños filetes de 1cm de grosor aproximadamente y de 5 cm por 5cm de ancho.</p> <p><u>Para la salsa:</u></p> <p>2.- Preparar la salsa emulsionando el aceite en el zumo de naranjas más la sal, como si de una vinagreta común se tratara, debe quedar bien emulsionada.</p> <p>3.- Con ayuda de un molinillo picar grueso las pimientas y el tomillo e incorporar, mezclando bien para conseguir una salsa homogénea.</p>			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>1.- Pondremos los filetes sobre la parrilla o plancha bien caliente.</p> <p>2.- Marcar por ambos lados y retirar, debe ser vuelta y vuelta para que el atún nos quede bien jugoso.</p> <p>3.-Colocar sobre una tosta de pan, salsear y servir bien caliente.</p>			
PRESENTACIÓN			
Centro de mesa sobre tosta de pan.			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN		No permitida.	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
DENOMINACIÓN: TRIGO GUISADO			
CATEGORÍA: GUARNICIÓN		Nº RACIONES	10
INGREDIENTES:	CANT.	PRECIO.:	
TRIGO BLANDO DESHIDRATADO	1KG		
CEBOLLA			
PUERRO			
ARÁNDANOS			
FONDO DE AVE			
ACEITE OLIVA			
SAL			
PIMIENTA			
NUEZ MOSCADA			
CLAVOS			
PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<p>1.- Cortar la cebolla y el puerro en brunoise y dejar confitar lentamente en el aceite de oliva.</p> <p>2.-Poner los arándanos, condimentar y mojar con el fondo.</p> <p>3.- Cuando comience a hervir añadir el trigo y dejar cocer hasta que el trigo esté completamente blando.</p> <p>4.- Rectificar sazónamiento si fuera necesario.</p>			
PRESENTACIÓN			
REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN			