


Denominación: <b>LENTEJAS GUIADAS</b>		PAX: <b>4</b>	
Información alérgenos:			
Huevo <input type="checkbox"/>	Soja y derivados <input type="checkbox"/>	Mostaza <input type="checkbox"/>	Crustáceos <input type="checkbox"/>
Pescado <input type="checkbox"/>	Cacahuete <input type="checkbox"/>	Moluscos <input type="checkbox"/>	Leche y derivados <input type="checkbox"/>
Apio <input type="checkbox"/>	Granos de sésamo <input type="checkbox"/>	Atramuces <input type="checkbox"/>	Cereales con GLUTEN <input type="checkbox"/>
Sulfitos <input type="checkbox"/>	Frutos de Cáscara <input type="checkbox"/>		
INGREDIENTES	CANTIDAD	ÚTILES MAQUINARIA	FOTO
<b>Pollo troceado</b> <b>Conejo troceado</b> <b>Arroz bomba</b> <b>Judías verdes</b> <b>Garrofó fresco</b> <b>Tomate rallado</b> <b>Aceite de oliva</b> <b>Pimiento molido</b> <b>Azafrán</b> <b>Romero</b> <b>Sal</b>	<b>1 kg</b> <b>0.500 kg</b> <b>0.400 kg</b> <b>0.200 kg</b> <b>0.100 kg</b> <b>0.100 kg</b> <b>6 C.s</b> <b>c/s</b> <b>3 hebras</b> <b>1 ramita</b> <b>c/s</b>	<b>Paellera (cm Θ)</b>  Cuchillos  Tablas  <b>Útiles.....</b>  <b>....para servir.</b>	
DESARROLLO		DEPENDENCIAS	Temperatura/ tiempo
<p><b>No HAY PREPARACION DE CARNES NI VERDURAS?</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sofreir el pollo y el conejo hasta dorar</li> <li>Añadir judías verdes y garrofó y reogar</li> <li>Añadir el tomate rallado y seguir reogando sin parar de remover.</li> <li>Añadir pimentón, remover y añadir agua (hasta remaches de la paellera)</li> <li>Añadir azafrán, romero y sal.</li> <li>Cuando rompa a hervir dejar 5 minutos y luego bajar a fuego medio.</li> <li>Cocinar a fuego medio</li> <li>Aviva el fuego y añade el arroz</li> <li>Cocinar a fuego vivo 10 min y luego a fuego medio otros 10</li> <li><b>Reposar antes de servir???</b></li> <li><b>Presentar en paellera??// emplatar???</b></li> </ol>		<b>COCINA CALIENTE</b>	>100°C / 10-15 min  >100°C/ 5min  >65°C/ <b>20-30 min MUCHO TIEMPO NO??</b> >100°C/10 min - >65°C/10min <b>Tiempo reposo?</b>
ENVASADO	No requiere/ Es servicio al restaurante		
LOTE (FECHA DE ELABORACIÓN)	No requiere		
CONSUMO PREFERENTE	Inmediato		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	T <sup>a</sup> >65°C		
ETIQUETADO	NO requiere		
DESTINO FINAL	Consumidor sala restaurante		
MÉTODOS DE Regeneración/Preparación	No requiere		
REALIZADO POR	Entremetier		