


Denominación: LENTEJAS GUIADAS		PAX: 4	
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
LENTEJAS (LO IDEAL ES PONER EL TIPO) ZANAHORIAS PIMIENTO ROJO PIMIENTO VERDE CEBOLLA CHORIZO DIENTES DE AJO AOVE (HABRÍA QUE INDICAR CANTIDAD) PIMENTON DULCE LAUREL SAL PIMIENTA AGUA	350 GRAMOS 2 unidades 1 unidad 1 unidad 1 unidad ½ unidad 2 dientes C.S c/s c/s c/s c/s	Olla Cuchillos Tablas Útiles de presentación (cazuelitas, platos, bol, ...) Cazo para servir.	 <p>Hay muchas formas de presentar este plato debemos incluir una foto real de cómo queremos presentarla.</p>
DESARROLLO	DEPENDENCIAS	Temperatura/ tiempo	
<ol style="list-style-type: none"> Lavar y cortar la cebolla, el ajo y los pimientos Sofreír con el aceite y el laurel Lavar, pelar la zanahoria, cortarla y añadir al sofrito junto con el chorizo y las lentejas previamente lavadas. Cubrir con agua, añadir los condimentos y remover Guisar a fuego medio durante 1 hora Emplatar y servir caliente 	COCINA CALIENTE	>100°C / 10-15 min. >100°C/1 hora >65°C	
ENVASADO	No requiere/ Es e servicio al restaurante/ Taper 500ml		
LOTE (FECHA DE ELABORACIÓN)	No requiere/ dia/mes/año		
CONSUMO PREFERENTE	Inmediato/ antes de 3 días		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Tª >65°C/ abatir y conservar a Tª ≤ 4°C o Tª ≤ -18°C		
ETIQUETADO	NO requiere/ Nombre elaboración, ingredientes-alérgenos, Lote, Condiciones de conservación, consumo preferente, nombre de quien elabora.		
DESTINO FINAL	Consumidor sala restaurante/ Consumidor final (take away)		
METODOS DE Regeneración/Preparación	No requiere/ Calentar ≥65°C		
REALIZADO POR	Partida partida de guisos-potajes		