|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Alumno/a** | **a.alejandro dominguez jimenez** | | | Fecha: / / | |
| **Nombre del plato y del autor** | **Ajili mojili típica de Jaén.** | | | | |
| **Catalogado en** | aliño | | | **Nº de PAX:** | |
| **Tº de preparación aprox.** |  | | |
| **INGREDIENTES** | | **PESO NETO** | **UNIDAD** | **PRECIO UD** | **EUROS** |
| **Aceite de oliva** | | 500 | ml | 5.66/l | 2.83 |
| **Vinagre de sidra** | | 150 | Ml | 0.69/l | 0.10 |
| **Cucharadas de Zumo de limón** | | 2 | Unid | 0.22/unid | 0.22 |
| **Un manojo de perejil** | | 1 | Unid | 0.01/gr | 0.01 |
| **Cebolla pequeña picada** | | 1 | Unid | 0.06/unid | 0.06 |
| **Dientes de ajo** | | 6 | Unid | 0.03/unid | 0.18 |
| **Cucharada de Cayena** | | 1 | Unid | 0.01/gr | 0.01 |
| **Pimienta en grano** | | c/s | Gr | 0.01/gr | 0.01 |
| **Una pizca de sal** | | c/s | Gr | 0.01/gr | 0.01 |
| **Hojas de laurel** | | c/s | Gr | 0.01/gr | 0.01 |
| **Tomillo** | | c/s | Gr | 0.01/gr | 0.01 |
| **Chorrito de vino blanco** | | c/s | Ml | 0.01/gr | 0.01 |
|  | |  |  | TOTAL | 3.46 |
|  | |  |  | COSTE/PAX |  |
| **ELABORACIÓN**   1. Preparar el Ajili Mojili es tan sencillo como mezclar todos los ingredientes en un tarro, agitarlos y dejarlos en emulsión durante al menos una semana, en un lugar protegido de la luz solar. 2. Esta vinagreta se mantiene en buen estado durante al menos dos meses desde su preparación, aunque conviene menearla una vez al día. 3. ¡Añádela a tus carnes y pescados y obtendrás un resultado espectacular! | | | | | |
| **MATERIALES Y RECURSOS.**  Batería de cocina:  Maquinaria:  Utensilios y herramientas: varillas y un tarro  Zonas de trabajo: cuarto frio | | | | | |
| **OBSERVACIONES.**  <https://cocinaandaluza.es/receta-ajili-mojili-tipica-de-jaen/>  Puede sonar un poco a japonés, pero el Ajili Mojili es una receta 100% andaluza, originaria de la provincia de Jaén. Se trata de una salsa vinagreta que sirve para atemperar pescados y carnes… ¡Es una auténtica delicia que no puedes dejar de probar! Aunque el Ajili Mojili tradicional solo lleva ajo, aceite y vinagre, hoy hemos querido presentarte una receta bastante más completa, con la que conseguirás un sabor todavía más intenso. | | | | | |