|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Alumno/a** | **Irene Valderrama García** | | | Fecha: 13 / 11/18 | |
| **Nombre del plato y su autor** | **Ajo Molinero (Marchena)** | | | | |
| **Catalogado en** | Sopa o Entrante | | | **Nº de PAX: 2** | |
| **Tº de preparación aprox.** | 40 minutos aproximadamente. | | |
| **INGREDIENTES** | | **PESO NETO** | **UNIDAD** | **PRECIO UD** | **EUROS** |
| **Pan asentado** | | **0,500** | Kg | 2,00 € | 1,00 € |
| **Ajo (2 dientes)** | | **0,008** | Kg | 3,74 € | 0,03 € |
| **Pimientos choriceros ( 2 unidades) (ñoras)** | | **0,010** | Kg | 21,00 € | 0,21 € |
| **Zumo de naranjas agrías ( 2 unidades)** | | **0,220** | L | 0,83 € | 0,18 € |
| **Agua** | | **0,001** | L | 0,14 € | 0,00 € |
| **AOVE** | | **0,001** | L | 4,79 € | 0,00 € |
| **Sal** | | **0,001** | Kg | 0,20 € | 0,00 € |
|  | |  |  | TOTAL | **1,43** |
|  | |  |  | COSTE/PAX | **0,71** |
| **ELABORACIÓN**   1. Se toma tibio o caliente. El Pan se trocea y se echa en remojo junto con los dos dientes de Ajo pelados y los Pimientos choriceros limpios. 2. Una vez pasado al menos dos horas, se escurre muy bien el Pan, apretando con las dos manos, para que suelte el Agua. 3. Se pelan los Pimientos choriceros y se le saca la carne con el cuchillo. 4. Se maja el Pan, los Ajos y la carne de los Pimientos choriceros. 5. Poco a poco le vamos añadiendo el Aceite de Oliva. 6. Del majado debe quedar una pasta o masa muy fina. 7. Aparte ponemos Agua a hervir, cuando rompa a hervir le añadimos el majado y apagamos el fuego. Removemos y dejemos que se asiente. 8. No debe de hervir, muy importante, le añadimos el Zumo de dos Naranjas y lo ponemos a punto de sal. | | | | | |
| **MATERIALES Y RECURSOS.**  Batería de cocina: Marmita.  Maquinaria: Fogones.  Utensilios y herramientas: Tabla de corte, cuchillo de sierra, cebollero, puntilla.  Zonas de trabajo: Cocina caliente. | | | | | |
| **OBSERVACIONES.**  Le hemos añadidos dos dientes y medio de Ajos, depende del gusto cada cual, a los Pimientos yo preferiría dejar solo la carne y quitarles la piel, siendo de suponer que asados tienen que estar exquisitos. Plato típico y campesino con muchas calorías e hidratos de carbono, sin duda fortalecedor para las jornadas en el campo.  <http://cocinadeandalucia.blogspot.com/2012/11/ajo-molinero-marchena.html>  Resultado de imagen de alergeno gluten | | | | | |