|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **FOIE DE TOMATE POR UN TUBO** | **Fecha:**  **19/04/18** | **Nº de raciones**  **75** | | **Código** |
| **Método de elaboración:**   1. DESVENAR EL HIGADO DE PATO Y ANADIR EL AZÚCAR, EL ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA Y EL COGNAC. 2. MEZCLAR TODO MUY BIEN Y PRENSAR EN TARRINAS DEJÁNDOLOS MACERAR DURANTE 12 H. 3. METER LAS TERRINAS A 240ºC DURANTE 2 MINUTOS Y ABATIR HASTA ENFRÍAR. 4. DAR FORMA DE TOMATE, CONGELAR. Y PASAR POR EL CARAGENATO Y COLORANTE ROJO. 5. DECORAR EL FOIE CON EL PEDÚNCULO DE LOS TOMATES SHERRYS. 6. RELLENAR LOS TUBOS CON MERMELADA DE TOMATE. |  | | | |
| **Cantidad** | **Ud.** |  | **Ingredientes** |
| 5 | UD | FOIE DE PATO | |
| 15 | GR | CARAGENATO | |
| 100 | UD | TOMATE SHERRY | |
| 3 | PAQUETE | PAN PARA TOSTAS | |
| 2 | BOTE | MERMELADA DE TOMATE | |
| 100 | UD | TUBOS DE ALUMINIO | |
| 200 | GR | AZÚCAR | |
| 200 | CL | COÑAC | |
| 300 | CLT | ACEITE DE OLIVA | |
|  |  | REBANADA DE PAN TOSTADO | |
| 1 | KG | BROUWNIE | |
| 70 |  | PIZARRAS DE PLASTICO | |
|  |  |  | |
| **Montaje:** DISPONER EN LA PIZARRA EL BROWNIE, EL FOIE Y EL TUBO CON MERMELADA DE TOMATE |
| **Servicio de: CATA EN MESA** | | | |
| **Tipo de Servicio:** **CATA DE ACEITE OLVERA** | | | |
| **Guarnición:** TOSTAS | **Observaciones:** | | | |
| **VºBº Director** | **VºBº Jefe de cocina** | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ATÚN CON PIRIÑACA** | **Fecha:**  **19/04/18** | **Nº de raciones**  **75** | | **Código** |
| **Método de elaboración:**   1. Licuar los tomates, los pimientos y la cebolla por separado. 2. una vez licuados añadirles el calcio y bañar en el alginato con una gueringa para formar ESFERAS. 3. poner el vinagre en un cazo con el agar agar y hervir, una que haya hervido con una geringa formar esferas en aove sierra de cadiz producción ecológica bien fría. 4. cortar el atún en porciones sin piel ni espinas y meter en el horno a 180ºc rociados de aove sierra de cadiz producción ECOLÓGICA y dejar cocinar. 5. elaborar una vinagreta con eove sierra de cadiz producción ecológica. 6. mezclar las esferas de tomate, pimiento, CEBOLLA, VINAGRE y añadir la vinagreta. |  | | | |
| **Cantidad** | **Ud.** |  | **Ingredientes** |
| 6 | KG | ATÚN | |
| 2,5 | KG | PIMIENTOS DE ASAR | |
| 2,5 | KG | TOMATES | |
| 2,5 | KG | CEBOLLA | |
| 1 | L | VINAGRE DE MODENA | |
| 2 | L | AOEVE SIERRA DE CADIZ PRODUCCIÓN ECOLÓGICA | |
| 30 | GR | CALCIC | |
| 30 | GR | ALGINATO | |
| 50 | GR | AGAR AGAR | |
| 1 | UD | SAL MALDON | |
| 1 | UD | MICRO MEZCLUN | |
| 1 | UD | MEZCLUN | |
|  |  |  | |
| **Montaje:**  DISPONER UN BOUQUET DE MEZCLUM, LA PIRIÑACAY A UN LADO EL ATUN CON SAL MALDON |
| **Servicio de: CATA EN MESA** | | | |
| **Tipo de Servicio:** **CATA DE ACEITE OLVERA** | | | |
| **Guarnición:** | **Observaciones:** | | | |
| **VºBº Director** | **VºBº Jefe de cocina** | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **CARRILLADAS AL PEDRO XIMENEZ** | **Fecha:**  **19/04/18** | **Nº de raciones**  **75** | | **Código** |
| **Método de elaboración:**   1. SALPIMENTAR LAS CARRILLADAS Y SELLARLAS CON EL AOVE D.O DE LA SIERRA DE CADIZ.. 2. EN EL MISMO ACEITE AGREGAR EL AJO, LAS CEBOLLAS Y ZANAHORIAS HASTA QUE TOMEN COLOR. 3. AÑADIR LAS CARRILLADAS, EL PEDRO XIMENEZ Y EL FONDO OSCURO. 4. DEJAR A FUEGO LENTO UNAS DOS HORAS APROXIMADAS PONIÉNDOLAS A PUNTO DE SAL Y PIMIENTA. 5. MONTAR EL PLATO CON 2 UD DE CARRILLADAS Y CHIPS DE VERDURAS. | CARRILLADA AL PEDRO XIMENEZ | | | |
| **Cantidad** | **Ud.** |  | **Ingredientes** |
| 8 | KG | CARRILLADA | |
| 1 | KG | ZANAHORIAS | |
| 2 | KG | CEBOLLAS | |
| 1OO | GR | AJO | |
| 1 | L | ACEITE DE OLIVA | |
| 1 | L | PEDRO XIMENEZ | |
| 15 | PAQUETES | CHIPS DE VERDURAS | |
|  | C/S | SAL | |
|  | C/S | PIMIENTA | |
| 1 | PQT | FLORES | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
|  |  |  | |
| **Montaje:**  EN EL PLATO DISPONER UN TROZO DE CARRILLADA LAS CHIPS AL LADO Y DECORAR CON FLORES |
| **Servicio de: CATA EN MESA** | | | |
| **Tipo de Servicio:** **CATA DE ACEITE OLVERA** | | | |
| **Guarnición:** CHIPS DE VERDURAS | **Observaciones:** | | | |
| **VºBº Director** | **VºBº Jefe de cocina** | | | |