|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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** |