COCINA DE CARNAVAL

Maritata.- Tortilla guisada

Sushi papas aliñas Muergos *rehogados* Huevos de fraile

*

Popurrí de gambas, langostinos y mejillones

*

Cartucho de frituras callejeras

*

Antifaz de pavo

COCINA DE CARNAVAL			
NOMBRE DEL PLAT	O SUSHI DE PAPA	AS ALIÑAS	
		N.º PAX	50
INGR	EDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Patatas		4 kg	
Huevos		4 unidades	
Cebolleta fresca		1 manojo	
Perejil			
Aceite de oliva virgen extra			
Vinagre de Jerez			
Atún en conserva		500 g	
Algas Nori (envoltorio de sus	shi)		
Sal Maldon			
	ELABORACI	ÍÓN	
Cocer las patatas y los huevos y cocerlos estando aún un poco calientes. Agregar la			
cebolleta fresca y el perejil r			
vinagre de Jerez. Salpimenta		gusto con accite ac (mva viigen y
Una vez frío, procedemos al relleno de la hoja Nori estirando la masa por la hoja e			
incorporando en el medio una tira de atún, cerramos la hoja y lo cortamos a 2 cm			
aprox.			
PRESENTACION			
	I IIIDDI (IIIO		
	Presentar con un hilo de módena sobre ajiverde		
	i resentar con un mio de modena soure ajiverde		

COCINA DE CARNAVAL		
NOMBRE DEL PLATO MUERO	GOS REHOGADOS	
	N.º PAX 50	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Navajas	100 unid.	
Ajos	1 cabeza	
Aceite de oliva		
Pimentón		
Vino blanco		
Rebanadas de pan		
Sal y pimienta.		
ELA	BORACIÓN	
Quitar las valvas a los muergos y lavarlos poco de aceite bien caliente los ajos y el paceite anterior echar dos cucharaditas de paceite queme, agregar los muergos y rehogarl poco de vino blanco, el majado desleído hasta que estén tiernos.	pan y majarlos muy bie pimentón apartándolo e os brevemente. Pasarlo	n una vez fritos. En el n seguida para que no todo a rondón con un
•	SENTACION	
Presentar sobre tosta	a con su propia salsa	
2 1557131 55510 6580		

COCINA DE CARNAVAL				
NOMBRE DEL PLATO HUEVOS DE FRAILE				
	N.º PAX 50			
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD		
Harina garbanzo				
Agua				
Sal				
Ajo y perejil				
Aliño (Tomate, pimiento verde, cebolla)				
ELABORA	CIÓN			
ELABORA	LIUN			

Hacer una paniza salada con harina de garbanzos y doble de agua. Dejar reposar y cuajar. Cortar a tacos y freír en un sofrito de ajo y perejil o aliñar.

COCINA I	COCINA DE CARNAVAL		
NOMBRE DEL PLATO POPURRÍ DE GAMBAS, LANGOSTINOS Y			
MEJILLONES			
	N.º PAX 50		
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	
Gambas	2,5 kg		
Langostinos	2,5 kg		
Mejillones sin valva	2,5 kg		
Aceite de oliva virgen			
Guindilla			
Ajo y sal			
EL	ABORACIÓN		
Dorar láminas de ajo en el aceite e incor	marar lag majillangg vy	nor último los gambos v	
langostinos pelados, sal y un poco de g	gumuma. Tapar y dejai	cocer para servir muy	
caliente.			
PR	ESENTACION		
	1 1		
Servir en cazuelita	de barro		

COCINA DE CARNAVAL				
NOMBRE DEL PLATO CARTUCHO DE FRITURAS CALLEJERAS				
N.º PAX 4				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD		
Puntillitas	2,5 kg			
Camarones (harina de	500 g			
garbanzo, cebolleta fresca,				
perejil y levadura)				
Cazón (Aceite, vinagre,	3 kg			
pimentón, ajo, orégano,				
perejil, sal y harina)				
Chocos	3 kg			
Huevas	2,5 kg			
	ELABORACI	ÓN		

Puntillitas.- Lavar, salar, enharinar y freír.

Tortillitas de camarones.- Diluir harina de garbanzo y de trigo en agua y levadura ó cerveza y un picadillo de cebolleta fresca, perejil, sal y los camarones crudos (pimentón o azafrán opcional). Freír, echando esta masa poco a poco a cucharadas separadas, en abundante aceite caliente.

Cazón en adobo.- Macerar las rodajas de cazón en el adobo de vinagre, aceite, ajo, pimentón, orégano, perejil y sal durante un día. Enharinar y freír en abundante aceite caliente.

Chocos fritos.- Limpiar los chocos y cortar en tiras. Salar, enharinar y freír. *Huevas fritas.*- Salar, enharinar y freír.

COCINA DE	CARNAVAL	
NOMBRE DEL PLATO ANTIFAZ	Z DE PAVO	
	N.º PAX 4	
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
Pechuga de pavo	5 kg	
bacon	2 kg	
Hierbas aromáticas		
Caldo blanco (Carcasas de pollo)		
Sal y pimienta		
Puerros	1 manojo	
Salsa Aurora (velouté + salsa de tomate + mantequilla)	2 litros	
Puré muselina (patatas + mantequilla + yema de huevo + nata montada)	1 litro	
Creps (leche, harina floja, azúcar glass, sal	50 unidades	
huevos, mantequilla fundida)	,50 dilladdos	
Serpentinas de zanahorias	3 kg	
Purpulina comestible	J Kg	
T dipullid collection		
ELAI	BORACIÓN	
Elaborar timbales con filetes de pavo y ba	con Hornear con hi	erhas aromáticas, caldo
blanco y sal y pimienta.	con. Hornear con mo	croas aromaticas, cardo
	ear al vanor	
Cortar las zanahorias en juliana larga y coc		
PRES	ENTACION	
D: 1 1	-4- 2 4:1. 1	
Disponer sobre un pl		
antifaz de crêp y nap		
		ouquet de zanahorias.
Decorar con purpulin	ıa.	