

FICHA TÉCNICA

ELABORACIÓN: GARBANZOS CON NÍSCALOS							CURSO: CSD2			
SERVICIO: DEGUSTACIÓN							Nº PAX: 10			
GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE	GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE	
GARBANZOS	0,3	Kg	€/Kg		SAL	C/S				
NÍSCALOS	0,2	Kg	€/Kg		PIMIENTA	C/S				
AJO	0,01	Kg	€/Kg		CAYENA	C/S				
CEBOLLA	0,1	Kg	€/Kg							
ZANAHORIA	0,1	Kg	€/Kg							
PUERRO	0,05	Kg	€/Kg							
FONDO VERDURA/AGUA	C/S	L	€/litro							
AOVE	C/S				SUMA ANTERIOR	--/--	--/--	--/--		
LAUREL	C/S				TOTAL	--/--	--/--	--/--	€	
SUMA Y SIGUE (IMPORTE):					PRECIO POR PERSONA (Total/Nº Pax):					

ELABORACIÓN:

- 1.- Poner en marmita u olla el ajo, la cebolla, la zanahoria, el puerro, el laurel y cubrir el fondo de ave, sazonar y llevar a ebullición. En caliente incorporar los garbanzos hidratados del día anterior y hervir hasta que estén tiernos.
- 2.- Limpiar los níscalos y trocear. Dorar el ajo laminado junto con una cayena, incorporar los níscalos y saltear unos minutos.
- 3.- Retirar la cebolla, el puerro, la zanahoria y el laurel de los garbanzos. Coger unos cuantos garbanzos con algo de caldo de cocción y turbinar (se puede turbinar también la cebolla, puerro y zanahoria) e incorporar a los garbanzos para ligar el caldo. Incorporar los níscalos y hervir durante 5-10' más.

PRESENTACIÓN/ACABADO:

Emplatarse en el recipiente elegido decorando con una rama de tomillo, romero o incluso con un níscolo pequeño cocinado a la plancha.

ALÉRGENOS:

Hongos (*Aunque no estén recogidos en el listado oficial).