

## FICHA TÉCNICA

ELABORACIÓN: ENSALADA TEMPLADA DE MOLLEJAS								CURSO: CSD2	
SERVICIO: DEGUSTACION								Nº PAX: 8	
GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE	GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE
RUCULA	0,4	KG	13,20	5,28	NUECES	0,2	KG	8,67	1,73
ESPINACAS	0,4	KG	11,94	4,78	ACEITUNA NEGRA	0,2	KG	2,90	0,58
LOLLO ROSSO	0,4	KG	5,60	2,24	A.O.V.E.	0,15	ML	4,89	0,73
MOLLEJAS	0,6	KG	9,90	5,94	SAL	C/S	KG		
FRESAS	0,2	KG	7,59	1,52					
AZUCAR	0,03	KG	1,40	0,04					
VINAGRE BLANCO	0,05	ML	0,64	0,03					
					SUMA ANTERIOR	--/--	--/--	--/--	
					TOTAL	--/--	--/--	--/--	<b>22,87</b>
<b>SUMA Y SIGUE (IMPORTE):</b>					<b>PRECIO POR PERSONA (Total/Nº Pax): 2,86</b>				

### ELABORACIÓN:

- Lavar y mezclar las lechugas variadas.
- Disponer la ensalada sobre los platos y añadir la nuez troceada y las aceitunas negras en rodajas.

### PREPARAR LA VINAGRETA DE FRESA

- Lavar y cortar las fresas en rodajas fijas.
- Reservar fresas cortada en trozos un poquito más grandes que brunoise para la decoración.
- Agregar en una sartén las rodajas de fresa, el vinagre y el azúcar y cocinar a fuego suave durante 10 minutos.
- Retirar del fuego, triturar y pasar por un colador.
- Añadir el A.O.V.E. y emulsionar.

### MOLLEJAS

- Limpiar las mollejas y blanquear.
- Saltear las mollejas con un poco de aceite a fuego muy fuerte

### PRESENTACIÓN/ACABADO:

- Disponer la ensalada sobre los platos, añadir la nuez troceada y las aceitunas negras en rodajas, aliñar con la vinagreta de fresas, y añadir la molleja y la fresa de decoración.

### ALÉRGENOS:

- Nueces.