



Residencia Santa Teresa Jornet

Avilés

MENÚ DEL DIA PARA 160 PERSONAS

PRIMER PLATO: ESTOFADO DE PATATA CON VERDURAS

INGREDIENTES:

- 25kg de patata chascada
- 3 kg de cebolla picada
- 1kg de pimiento rojo picado a cuadros pequeños
- 1kg de pimiento verde picado a cuadros pequeños
- 2kg de zanahoria en rodajas finas
- 1kg guisantes
- Unas hojas de laurel



- 2 vasos de vino blanco
- 200gramos de sal
- 2 litros de aceite de oliva
- Azafrán para dar color
- Caldo de pollo al gusto

PREPARACIÓN

En la sartén basculante, cuando este caliente el aceite, pochamos la cebolla, le damos unas vueltas y añadimos los pimientos, el vino, la sal y dejamos que reduzca para seguir añadiendo las demás verduras.

Una vez rehogada toda la verdura, echamos la patata y el caldo hasta que sobresalga dos dedos por encima de la patata. Añadimos el laurel. Poner a fuego fuerte unos 10 minutos. Una vez haya hervido se baja a fuego medio y se tapa durante 40 minutos aproximadamente ya que depende de la cocción de la patata.

SEGUNDO PLATO: FILETES DE LOMO DE CERDO REBOZADOS

INGREDIENTES:

- 25kg de filetes
- 4 litros de aceite
- Sal
- Ajo
- Perejil
- Para el rebozado:
 - o 30 huevos
 - o 1kg de harina



PREPARACIÓN

Adobar los filetes con la sal, el ajo, el perejil, al gusto. Poner a calentar el aceite mientras rebozamos los filetes, (primero en harina y luego en huevo) y dejamos escurrir antes de freír.

Cuando el aceite esté caliente, freír los filetes y terminar colocándolos en un escurridor para que suelten el aceite.

ACOMPAÑAMIENTO DEL SEGUNDO PLATO – ENSALADA

INGREDIENTES:

- Lechuga
- Tomate
- Pepino
- Cebolleta
- Aceituna
- Sal
- Aceite
- Vinagre



POSTRE

- Fruta: mandarinas
- Café

