



Residencia Santa Teresa Jornet

Avilés

## MENÚ DEL DIA PARA 160 PERSONAS

### PRIMER PLATO: Garbanzos con manitas de cerdo y verduras

#### INGREDIENTES:

- 8kg de garbanzos
- 2 kg de cebolla picada
- 1/2kg de pimiento rojo
- 1/2kg de pimiento verde
- 1 cabeza de ajo mediano
- 1,5kg de espinacas
- 200gramos de sal
- 1 litro de aceite de oliva
- Azafrán para dar color
- 2,5 kg de patata a cuadros pequeños.



#### PREPARACIÓN

Poner previamente a remojo los garbanzos el día anterior. Ponemos a cocer los garbanzos con bastante agua. Mientras se cuecen los garbanzos, empezamos a hacer el refrito de las verduras (cebollas, pimiento rojo, pimiento verde, sal y ajo. Por este orden.).

Una vez estén cocinados los garbanzos, los echamos a la marmita con su caldo. Añadimos las manitas de cerdo (previamente cocidas y troceadas), las patatas y las espinacas. A continuación, añadimos el refrito de verduras y caldo que lo sobrepase (a gusto). Se deja cocer a fuego fuerte durante 30 minutos, y a fuego medio otros 20 minutos, dependiendo de la dureza del garbanzo.

## **SEGUNDO PLATO: Pollo guisado acompañado de menestra de verduras.**

### INGREDIENTES:

- 30kg de pollo troceado para guisar
- 2kg de cebolla picada a cuadros
- 1kg de pimiento rojo
- 2kg de tomate triturado
- Unas hojas de laurel
- Sal
- 2 litros de aceite
- 750 ml de vino blanco



### PREPARACIÓN

Marcamos el pollo en la sartén basculante, lo salpimentamos y añadimos el vino. Cuando esté dorado, añadimos la cebolla, damos unas vueltas y seguimos añadiendo el pimiento y el tomate triturado.

Lo cubrimos de agua y dejamos cocer a fuego fuerte durante 30 minutos y otra media hora a fuego medio, vigilando que el pollo este hecho.

## **ACOMPAÑAMIENTO DEL SEGUNDO PLATO – Menestra de verduras**

### INGREDIENTES:

- 1 litro de aceite
- 7 kg de menestra especial de verduras
- Sal al gusto



### PREPARACIÓN

Cocemos la menestra en el horno a vapor durante 30 minutos. Mientras tanto, calentamos el aceite, para luego añadir la menestra cocida, dando unas vueltas muy suavemente para que no se deshaga. Para acabar añadimos sal al gusto.

## POSTRE

- Manzanas asadas
- Fruta
- Café

