



Residencia Santa Teresa Jornet

Avilés

MENÚ DEL DÍA PARA 160 PERSONAS

PRIMER PLATO: POTE DE BERZAS

INGREDIENTES:

- 8,5kg de faba pequeña
- 2,5kg de patata partidos a cuadros pequeños
- 1,5kg de berzas picadas pequeñas
- 2 vueltas de chorizo
- 2 vueltas de morcilla
- ½ kg de tocino
- ¼ litro de aceite
- Pimentón: dos cucharadas soperas
- Sal (200gramos)

PREPARACIÓN

Poner las fabas a remojo un día antes. Cocer previamente las berzas verdes durante 1h y reservar.

Ponemos a cocer las fabas con dos dedos por encima de agua. Cocemos a parte el chorizo, la morcilla y el tocino. Una vez cocido se trocea para añadirlo al pote.



Añadimos la patata y la berza. Cocemos 20 minutos a fuego fuerte y 30 minutos a fuego medio. En los últimos 15 minutos de cocción, se añade el refrito del aceite y pimentón.

SEGUNDO PLATO: FILETES DE POLLO A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- 25kg de filetes de pechuga de pollo
- 4 litros de aceite
- Sal

PREPARACIÓN

Adobar los filetes. Ponemos a calentar el aceite y cuando esté bien caliente, vamos friendo los filetes.



ACOMPAÑAMIENTO DEL SEGUNDO PLATO – ENSALADA

INGREDIENTES:

- Lechuga
- Tomate
- Pepino
- Cebolleta
- Aceitunas

POSTRE

- Pera
- Café

