

Elaborada por :	jose Castillo		Fecha:			
Nombre del platillo:	Alubias con crema de bacalao					
Tipo de Cocina:			Clasificación:		Legumbres	
Tipo de Receta:	Std	Com		Unidad de la Receta:		
		Com		Pocio	ones:	



	Conceptos	Cantidad/Unidad		
Clave	Ingredientes	Peso Neto	Peso Bruto	Unidad
1	Cebolla	100,000		gr.
2	Puerro	50,000		gr.
3	Alcachofa	50,000		gr.
4	Ajo	2,000		ud.
5	Tomate	1,000		ud.
6	Alubias	100,000		gr.
7	Guindilla	c/s		
8	Bacalao	150,000		gr.
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Pre-Procedimiento				
Picamos la cebolla en brunoise y rehogamos, picamos el puerro en juliana				
y añadimos. Añadimos la alcachofa fileteada finamente. Picamos 1 diente				
de ajo y lo metemos un la cazuela. Añadimos el tomate en concassé.				
Cuando está todo rehogado añadimos las alubias cocidas y damos unas				
vueltas.				
Crema: Ponemos un poco de agua a calentar y añadimos los filetes de				
bacalao, escaldamos. Doramos 1 diente de ajo fileteado y la guindilla, lo				
reservamos para decorar.				
trituramos el bacalao, el ajo , un poco del aceite de ajos y caldo de cocción.				
Añadimos un chorro generoso de nata y colamos.				
Emplatamos como se muestra en la foto.				
Nota: en la foto se elaboró el plato con lentejas en lugar de alubias.				

Procedimiento				

Tristán	Lánaz
msian	LODEZ