EUHT StPOL
ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR / BARCELONA
desde 1966

Elaborada por :	jose castillo			Fecha:		
Nombre del platillo:	**Bacalao marinado con garbanzos**					
Tipo de Cocina:				Clasificación:	legumbres	
Tipo de Receta:	Std		Com		Unidad de la Receta:	
					Pociones:	

	Conceptos		Cantidad/Unidad		
	Clave	Ingredientes	Peso Neto	Peso Bruto	Unidad
1		Bacalao	150,000		gr.
2		Garbanzos	100,000		gr.
3		Cebolla	50,000		gr.
4		Alcachofa	1,000		ud.
5		Salsa de soja	c/s		
6		vinagre balsamico o jerez	c/s		
7		Pedro Ximenez	c/s		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Pre-Procedimiento

Ponemos la cebolla cortada en juliana a confitar en aceite. Enharinamos el filete de bacalao y lo doramos brevemente en una sarten. Introducimos en una mezcla de salsa de soja,vinagre, sal y aceite de oliva. Dejamos marinar.
Colamos la cebolla, ponemos en una cazuela con un vasito de Pedro Ximenez
Dejamos reducir hasta que casi caramelize. Añadimos los garbanzos y damos unas vueltas.
Cortamos fina la alcachofa y hacemos unos crujientes para decorar, también podemos freír unos garbanzos.

Emplatamos como se muestra en la foto.

Procedimiento

Tristán López

Nombre y firma de quien elaboró