**NOMBRE DEL PLATO**

BACALAO CON PASAS Y OREJONES

INGREDIENTES:

BACALAO DESALADO
PASAS Y OREJONES
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:

INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO EL BACALAO, PASAS Y OREJONES, CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVO. ENVASAMOS AL VACÍO AL 99 %

COCCIÓN:

TIEMPO: 35 MINUTOS

TEMPERATURA: 65 °C

ENFRIAMIENTO:

TIEMPO: 60 MINUTOS

TEMPERATURA: 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN

TIEMPO: 8 MINUTOS

TEMPERATURA: 160 °C

**NOMBRE DEL PLATO**

BACALAO CON AJOS

INGREDIENTES:

BACALAO , AJOS Y GUINDILLAS
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:

INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO EL BACALAO, AJOS Y GUINDILLAS CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVO. ENVASAMOS AL VACÍO AL 99 %

COCCIÓN:

TIEMPO: 35 MINUTOS

TEMPERATURA: 65 °C

ENFRIAMIENTO:

TIEMPO: 60 MINUTOS

TEMPERATURA: 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN

TIEMPO: 8 MINUTOS

TEMPERATURA: 160 °C



NOMBRE DEL PLATO
CARRILLERAS DE CERDO

INGREDIENTES:
CARRILLERA DE CERDO
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALMIPENTAR LA CARRILLERA, METEMOS EN LA BOLSA CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA. SELLAMOS LA BOLSA AL 99% DE VACIO.

COCCIÓN:
TIEMPO: 2 HORAS TEMPERATURA: 90 °C

ENFRIAMIENTO
TIEMPO: 60 MINUTOS TEMPERATURA: 3°C

REGENERACIÓN: EN SARTEN
TIEMPO: 10 MINTOS TEMPERATURA: 100 °C



NOMBRE DEL PLATO
COCHINILLO

INGREDIENTES:
COCHINILLO
SAL

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS EL COCHINILLO (12 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE),
ENVASAMOS AL 99 % VACÍO.

COCCIÓN:
TIEMPO: 12 HORAS **TEMPERATURA:** 80 °C

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 2 HORAS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 17 MINUTOS **TEMPERATURA:** 250 °C



NOMBRE DEL PLATO
CODILLO DE CERDO

INGREDIENTES:
CODILLO DE CERDO
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS EL CODILLO CON 17 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARDE. INTRODUCIMOS EN LA BOLSA CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA Y SELLAMOS AL VACÍO.

COCCIÓN:
TIEMPO: 12 HORAS **TEMPERATURA:** 80 °C

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 2 HORAS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 22 MINUTOS **TEMPERATURA:** 250 °C



NOMBRE DEL PLATO
CORDERO

INGREDIENTES:
CORDERO
SAL

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS EL CORDERO, CON 12 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE.
ENVASAMOS AL 99 % VACÍO

COCCIÓN:
TIEMPO: 12 HORAS **TEMPERATURA:** 80 °C

ENFRIAMIENTO
TIEMPO: 2 HORAS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 17 MINUTOS **TEMPERATURA:** 250 °C



NOMBRE DEL PLATO
COSTILLA DE CERDO

INGREDIENTES:
COSTILLA DE CERDO
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS LA COSTILLA DE CERDO, LA INTRODUCIMOS EN UNA BOLSA DE VACIO CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA. SELLAMOS AL 99 % DE VACIO

COCCIÓN:
TIEMPO: 2 HORAS TEMPERATURA: 90 °C

ENFRIAMIENTO
TIEMPO: 90 MINUTOS TEMPERATURA: 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 15 MINUTOS TEMPERATURA: 220 °C



NOMBRE DEL PLATO
FOIE

INGREDIENTES:
FOIE
AZUCAR
SAL,PIMIENTA MOLIDA
OPORTO,OREJONES

ELABORACIÓN:
LIMPIAMOS EL FOIE DE VENITAS, LO PARTIMOS EN TROZOS,
LO SALPIMENTAMOS Y AGREGAMOS EL OPORTO Y OREJONES
PICADOS.
LO METEMOS EN EL MOLDE Y EN LA BOLSA DE VACÍO Y
SELLADO AL 99 %.

COCCIÓN EN RONER 65 ° C 15 MINUTOS

MICROONDAS 30 SEGUNDOS, 40 SEGUNDOS, 50 SEGUNDOS.

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 30 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C



NOMBRE DEL PLATO
GARBANZOS ESTOFADOS

INGREDIENTES:
GARBANZOS, CEBOLLA, AJO, PIMENTON, CALABAZIN,
CHORIZO, OREJA, ACEITE, SAL, AGUA

ELABORACIÓN:
LOS GARBANZOS TIENEN QUE ESTAR 12 HORAS EN REMOJO,
LOS ESCURRIMOS, LOS METEMOS EN LA BOLSA DE VACÍO CON
EL CHORIZO, OREJA, CALABAZIN, (REFRITO DE CEBOLLA Y
AJO CON PIMENTON), ACEITE, SAL, AGUA. ENVASAMOS AL 80
%

COCCIÓN:
TIEMPO: 3 HORAS **TEMPERATURA:** 99 °C

ENFRIAMIENTO
TIEMPO: 2 HORAS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: AL BAÑO MARÍA
TIEMPO: 30 MINUTOS **TEMPERATURA:** 99 °C



NOMBRE DEL PLATO
GUARNICIONES

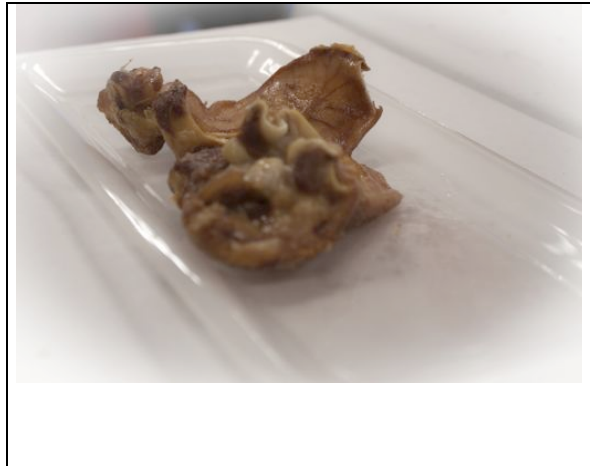
INGREDIENTES:
ZANAHORIAS, CALABAZIN Y ESPARRAGOS
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS LAS HORTALIZAS TORNEADAS,
INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO CON UN POCO DE ACEITE
DE OLIVO. ENVASAMOS AL VACÍO AL 99 %

COCCIÓN:
TIEMPO: ZANAHORIA 30 MIN. **TEMPERATURA:** 99 °C
 ESPARRAGOS 25 MIN.
 CALABAZIN 20 MIN.

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 30 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN SARTEN ó BAÑO MARIA
TIEMPO: 3 MINUTOS **TEMPERATURA:** 99 °C



NOMBRE DEL PLATO
OREJA

INGREDIENTES:
OREJA DE CERDO
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS LA OREJA DE CERDO CON 12 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE, INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVO. ENVASAMOS AL VACÍO AL 99 %

COCCIÓN:
TIEMPO: 12 HORAS **TEMPERATURA:** 80 °C

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 60 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 17 MINUTOS **TEMPERATURA:** 220 °C



NOMBRE DEL PLATO
PAPADA DE CERDO

INGREDIENTES:
PAPADA DE CERDO
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS LA PAPADA CON 12 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE, INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVO. ENVASAMOS AL VACÍO AL 99 %

COCCIÓN:
TIEMPO: 12 HORAS **TEMPERATURA:** 80 °C

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 120 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 17 MINUTOS **TEMPERATURA:** 220 °C



NOMBRE DEL PLATO
POLLO RELLENO

INGREDIENTES:
POLLO, FARSA (CARNE DE TERNERA, JAMON, HUEVO, OREJONES,) SAL PIMIENTA MOLIDA, ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS EL POLLO CON 12 GRAMOS DE SAL POR KILO DE CARNE, RELLENAMOS EL POLLO CON LA FARSA Y COLOCAMOS LA MALLA. INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO. ENVASAMOS AL VACÍO AL 99 %

COCCIÓN:
TIEMPO: DE 4 A 5 HORAS **TEMPERATURA:** 80 °C

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 120 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 20 MINUTOS **TEMPERATURA:** 220 °C



NOMBRE DEL PLATO
TRUCHA EN ESCABECHE

INGREDIENTES:
TRUCHA, VINAGRE DE MODENA, PIMIENTA EN GRANO, CLAVO, LAUREL, CEBOLLA
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS LA TRUCHA CON 8 GRAMOS DE SAL POR KILO DE PESCADO, INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVO Y TODOS LOS INGREDIENTES. ENVASAMOS AL VACÍO AL 100 %

COCCIÓN:
TIEMPO: 40 MINUTOS **TEMPERATURA:** 65 °C

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 60 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 3 MINUTOS **TEMPERATURA:** 100 °C



NOMBRE DEL PLATO
TRUCHA EN ESCABECHE

INGREDIENTES:
TRUCHA, VINAGRE, LAUREL, PIMIENTA NEGRA EN GRANO
SAL
ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN:
SALPIMENTAMOS LA TRUCHA CON 8 GRAMOS DE SAL POR KILO DE PESCADO, INTRODUCIMOS EN BOLSA DE VACÍO CON UN POCO DE ACEITE DE OLIVA Y TODOS LOS INGREDIENTES. ENVASAMOS AL VACÍO AL 99 %

COCCIÓN:
TIEMPO: 25 HORAS **TEMPERATURA:** 65 °C

ENFRIAMIENTO:
TIEMPO: 60 MINUTOS **TEMPERATURA:** 3 °C

REGENERACIÓN: EN HORNO DE CONVECCIÓN
TIEMPO: 3 MINUTOS **TEMPERATURA:** 100 °C