

# **MENÚ NOCHEVIEJA – ESTRUCTURA OPERATIVA PARA APP**

## **EQUIPO DE COCINA**

Chef Tor – Jefe de cocina – Nivel 3

Pinxe Yorge – Pinxe técnico – Nivel 2

Pinxe Mandioca – Pinxe operativo – Nivel 1

## **RECURSOS DISPONIBLES**

Horno: 1

Fogones: 2

Estación de preparado: 1

Fregadero: 1

## **MENÚ Y ELABORACIONES**

### **1. TARTAR CÍTRICO DE SALMÓN**

Procesos: LAVAR, CORTAR, MEZCLAR, MONTAR, EMPLATAR

Recursos: FREGADERO, ESTACIÓN

Ingredientes (8 pax): Salmón fresco calidad sashimi 640 g; chalota 2 pequeñas; alcaparras 30 g; pepinillos en vinagre 40 g; eneldo fresco 1 manojo pequeño; mostaza Dijon 2 cucharadas; salsa Worcestershire 2 cucharaditas; aceite de oliva virgen extra 80 ml; limón 1 (ralladura y zumo); naranja 1/2 (ralladura); sal fina; pimienta negra recién molida; pan tostado o crackers 16–20 unidades (opcional).

### **2. ENSALADA DE ESCAROLA Y GRANADA**

Procesos: LAVAR, CORTAR, MONTAR

Recursos: FREGADERO, ESTACIÓN

Ingredientes (8 pax): Escarola rizada 2 piezas grandes (500–600 g limpias); granadas 2 grandes; nueces peladas 80 g; aceite de oliva virgen extra 80 ml; vinagre de manzana o Jerez suave 30 ml; sal fina; pimienta negra; miel suave 1 cucharadita (opcional para la vinagreta).

### **3. MINI CRÊPES RELLENAS DE RACLETTE, SETAS Y CEBOLLA**

Procesos: MEZCLAR, COCINAR, SALTEAR, MONTAR

Recursos: FOGONES, ESTACIÓN

Ingredientes (8 pax, 16 mini crêpes): Harina de trigo 200 g; huevos 4; leche entera 500 ml; mantequilla derretida 40 g; sal fina 1 pizca; queso raclette 350 g; champiñones o setas variadas 400 g; cebollas grandes 3; aceite de oliva 50 ml; mantequilla 30 g; pimienta negra; tomillo fresco o seco al gusto.

## **4. ROAST BEEF ESTILO LITUANO**

Procesos: HORNEAR, TRITURAR, SALTEAR, EMPLATAR

Recursos: HORNO, FOGONES, ESTACIÓN

Ingredientes (8 pax): Carne de roast beef (ya comprada); champiñones 700 g; cebolla 1 grande; nata para cocinar 400 ml; caldo de carne 400 ml; mantequilla 40 g; aceite de oliva 30 ml; patatas baby 1,2 kg; zanahorias 600 g; cebollas moradas 2; romero o tomillo al gusto; sal y pimienta.

## **5. POSTRE: MANDARINAS CARMELIZADAS CON MATÓ**

Procesos: PELAR, CARMELIZAR, MONTAR

Recursos: FOGONES, ESTACIÓN

Ingredientes (8 pax): Mandarinas 10–12 (según tamaño); azúcar 120 g; mantequilla 30 g; miel suave 4 cucharadas; canela en rama o en polvo al gusto; mató 500 g; frutos secos picados 40 g (opcional); ralladura de naranja 1/2 (opcional).