



Universidad
Europea
del Atlántico

Actividad de escandallo

Parte 1

CURSO 2024/2025

	<u>2 pax</u>								
<u>Dorada a la Sal</u>	<u>Técnicas de envoltura</u>								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; color: red;">INGREDIENTES</th><th style="text-align: center; color: red;">PESOS</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">DORADA</td><td style="text-align: center;">1 und.</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">SAL GRUESA</td><td style="text-align: center;">c/s</td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Peso total</td><td style="text-align: center;">600 grs.</td></tr> </tbody> </table>	INGREDIENTES	PESOS	DORADA	1 und.	SAL GRUESA	c/s	Peso total	600 grs.	
INGREDIENTES	PESOS								
DORADA	1 und.								
SAL GRUESA	c/s								
Peso total	600 grs.								
Para 2 rac.									
<p><u>PREELABORACION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpiar la dorada. • Mezclar la sal con clara de huevo. • Cubrir con bastante sal en una bandeja de horno, por debajo y por encima, evitar que entre sal en el interior. <p><u>MISE EN PLACE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducir la sonda en el interior de la dorada y hornear a 150 grados hasta que el corazón de producto lleve a 65 grados. • Retirar la capa de sal y servir. 									

	1 pax
Salmon en papillote	Técnicas de envoltura
INGREDIENTES	PESOS
 SALMON	200 grs.
 ZANAHORIA	50 grs.
 CEBOLLA	50 grs.
 ESPARRAGOS TRIGUEROS	50 grs.
 SAL	C/S
 AOVE	C/S
Peso total	350 grs.
Para 2 rac.	
PREELABORACION	
<ul style="list-style-type: none"> • Racionar el salmón. • Cortar la cebolla y la zanahoria en juliana • Limpiar los espárragos y cortar el tallo. 	
MISE EN PLACE	
<ul style="list-style-type: none"> • En papel de horno o papel de aluminio, hacer una cama con las verduras, y salpimentar con un chorrito de aceite y poner el filete de salmón encima. • Cerrar la bolsa bien para que no se escapen los vapores y meter al horno a 150 grados entre 10/15 minutos. 	

	<u>1 pax</u>
<u>Merluza en salsa verde</u>	<u>Técnicas en salsa</u>
INGREDIENTES	PESOS
MERLUZA	200 grs.
AJO	50 grs.
PEREJIL	50 grs.
VINO BLANCO	C/S
HARINA	C/S.
ACEITE	C/S
HUEVO	1 und.
SAL	C/S
Peso total	300 grs.
Para 1 rac.	
PREELABORACION	
<ul style="list-style-type: none"> • Racionar la merluza. • Pelar y cortas en brunoise el ajo • Limpiear y cortar en Chiffonade el perejil. 	
MISE EN PLACE	
<ul style="list-style-type: none"> • Colocar aceite y ajo en el sartén, cuando el ajo empiece a dorar añadir harina y rehogar, echar el vino blanco y los filetes de merluza. • Cocinar la merluza y cocinar un huevo en la salsa, una vez cocinado todo apartar del fuego y añadir en perejil. 	

	<u>1 pax</u>
<u>Sepia en su tinta encebollada</u>	<u>Técnicas estofado</u>
INGREDIENTES	PESOS
SEPIA	500 grs.
AJO	50 grs.
CEBOLLA	200 grs.
VINO BLANCO	200 grs.
TINTA DE CALAMAR	C/S.
ACEITE	C/S
SAL	C/S
Peso total	300 grs.
Para 2/3 rac.	
PREELABORACION	
<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar y racionar la sepia. • Pelar y cortar en brunoise el ajo • Pelar y cortar en juliana la cebolla 	
MISE EN PLACE	
<ul style="list-style-type: none"> • Caramelizar la cebolla con el ajo. • Echar la sepia, marcar y añadir el vino blanco y la tinta de calamar, reducir 	

Tarta de queso

Tarta de queso Idiazabal	10 pax																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th><th>PESOS</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>QUESO CREMA</td><td>600 grs</td></tr> <tr> <td>QUESO IDIAZABAL</td><td>200 grs</td></tr> <tr> <td>NATA</td><td>600 grs</td></tr> <tr> <td>AZUCAR</td><td>150 grs</td></tr> <tr> <td>HUEVOS</td><td>7 und.</td></tr> <tr> <td> </td><td></td></tr> <tr> <td>Peso total</td><td>2000 grs</td></tr> </tbody> </table>	INGREDIENTES	PESOS	QUESO CREMA	600 grs	QUESO IDIAZABAL	200 grs	NATA	600 grs	AZUCAR	150 grs	HUEVOS	7 und.	 		Peso total	2000 grs	
INGREDIENTES	PESOS																
QUESO CREMA	600 grs																
QUESO IDIAZABAL	200 grs																
NATA	600 grs																
AZUCAR	150 grs																
HUEVOS	7 und.																
Peso total	2000 grs																
<p>Para 8/10 rac.</p> <ul style="list-style-type: none"> Rallar el queso Idiazabal En la Thermomix poner los quesos, la nata y el azúcar. Triturarlo a velocidad media con una temperatura a 85°C Cuando llegue a la temperatura, añadir los huevos y seguir triturando hasta que vuelva a alcanzar la temperatura. Con cuidado verter al molde, forrado con papel de horno, sobre la base de galleta y mantequilla o no y hornear a 170°C durante 40 minutos. Dejar reposar en cámara por lo menos 2 horas, aunque es mejor dejarla de un día para otro. <p>Si te gusta menos echa dejas 30 minutos de horno.</p>																	

Arroz seco

ARROZ BLANCO	3 pax
INGREDIENTES	PESOS
ARROZ BASMATI	300 grs
AGUA	400 grs
VINO BLANCO	100 grs
AJO	3 un
SAL	c/s
Peso total	775 grs
Para 3 rac.	
PREELABORACION	
<ul style="list-style-type: none"> • Pelar y cortar en brunoise el ajo. 	
MISE EN PLACE	
<ul style="list-style-type: none"> • Dorar el Ajo y añadir el arroz. • Añadir el vino blanco, evaporar el alcohol. • Añadir el agua y tapar 8'a fuego medio 	

<u>ARROZ CON LECHE</u>	<u>4 pax</u>																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th><th>PESOS</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ARROZ</td><td>100 grs</td></tr> <tr> <td>NATA</td><td>200 grs</td></tr> <tr> <td>LECHE</td><td>800 grs</td></tr> <tr> <td>AZUCAR</td><td>100/150 grs</td></tr> <tr> <td>CANELA EN RAMA</td><td>1/2 un</td></tr> <tr> <td>NARANJA O LIMON PIEL</td><td>c/s</td></tr> <tr> <td>Peso total</td><td>1,225grs</td></tr> </tbody> </table>	INGREDIENTES	PESOS	ARROZ	100 grs	NATA	200 grs	LECHE	800 grs	AZUCAR	100/150 grs	CANELA EN RAMA	1/2 un	NARANJA O LIMON PIEL	c/s	Peso total	1,225grs	
INGREDIENTES	PESOS																
ARROZ	100 grs																
NATA	200 grs																
LECHE	800 grs																
AZUCAR	100/150 grs																
CANELA EN RAMA	1/2 un																
NARANJA O LIMON PIEL	c/s																
Peso total	1,225grs																
Para 346 RAC arroz																	
PREELABORACION Y ELABORACION																	
<ul style="list-style-type: none"> • Poner la leche a cocer con los aromatizantes a utilizar • Cuando empiece a hervir añadir el arroz • Cocer lentamente 20 minutos. • Ahora añadir el azúcar, remover y cocer durante 5 minutos más. • Tener en cuenta que necesitaremos remover la preparación de vez en cuando para que no se pegue. • En este momento quitar con cuidado la canela 																	
OBSERVACIONES:																	
<ul style="list-style-type: none"> • Una vez en su punto el arroz enfriarlo en un bol o en los recipientes donde se va a servir. • Se puede espolvorear canela molida en el último momento antes de pase al restaurante 																	



Legumbres

	4 pax
Garbanzos con ropa vieja	Fondo oscuro
INGREDIENTES	PESOS
GARBANZOS	500 Kg.
CEBOLLA	100 grs
ZANAHORA	100 grs.
CARNE ZANCARRON	100 grs.
AJO	50 grs.
SAL	C/S
POLLO	100 grs.
Peso total	950 grs
Para 3/5	
PREELABORAR Poner a remojo los garbanzos 12/24h antes de la cocción. Pelar la zanahoria, la cebolla y ajo	
MISE EN PLACE Poner los garbanzos junto con el resto de ingredientes en la olla exprés, cuando empiece a hervir bajar el fuego y dejarlo tapados 30/45 minutos. Una vez expulsado todo el vapor de la olla abrir con cuidado y servir.	

	4 pax
Lentejas con chorizo	Fondo oscuro
INGREDIENTES	PESOS
LENTEJAS	500 Kg.
CEBOLLA	100 grs
ZANAHORA	100 grs.
CHORIZO	100 grs.
AJO	50 grs.
SAL	C/S
PIMENTÓN	C/S
Peso total	850 grs
Para 3/5	
PREELABORAR Lavar las lentejas en agua fría. Pelar la zanahoria, la cebolla y ajo	
MISE EN PLACE Poner las lentejas junto con el resto de ingredientes en la olla exprés, cuando empiece a hervir bajar el fuego y dejarlo tapados 30/45 minutos. Cortar ajo en rodajas y freír en aceite, cuando este empezando a dorar sacar de fuero y añadir el pimentón remover y echarlo en el guiso. Cortar el chorizo en rodajas y servir.	