



**Escola
d'hostaleria de
Girona**

FITXA TÈCNICA DE PRODUCCIÓ

NÚM.FITXA:

NÚM. PORCIONES

TEMPS DE COCCIÓ

CATALOGAT EN: Arrossos

**TEMPS TOTAL
D'ELABORACIÓ:**

NOM DEL PLAT: Arròs de perdiu i ciurenys

INGREDIENTS	°Q	UT	UTILITATGE
All	0.02		Fusta tallar, punyale, ceber, paella, sauté, espatula, arpeta, - gastronorm, cullerot
Ceba	0.2		
Porro	0.05		
Pastanaga	0.05		
Api	0.05		
Brou de perdiu	1.5		
arròs	0.3		TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ
Sal	0.03		1. Netejar i tallar les verdures brunoise
pebre	0.005		2. Netejar els bolets
Perdiu	0.2		3. salpebrar la perdiu tallada petita.
Bolets (ciureny)	0.3		4. Saltar a perdiu daus i reservar
			5. saltar els bolets en el mateix oli i reservar
			6. ofegar les verdures en el mateix oli
			7. afegir els bolets i la perdiu amb mig litre de brou i deixar reduir a un terç
			coure l'arròs en dos temps
			1. escalfar la marca i ofegar l'arròs
			2. mullar amb mig litre de brou i coure 7 minuts
			3. retirar del foc, escampar sobre un gastgronorm i refrigerar immediatament
			coccio final
			1. ficar l'arròs en un saute a foc viu i mullar amb mig litre més de brou
			2. rectificar de sal
			3. coure 8'
			4. emplatar
VARIACIONS:			ACABAT I/O PRESENTACIÓ
APLICACIONS			OBSERVACIONS Cal que cada vegada que mullem l'arròs el brou estigui bullint