

	Escola d'Hostaleria de Girona	FITXA TÈCNICA DE PRODUCCIÓ		NÚM. FITXA:
				NÚM. PORCIONES : 10
				TEMPS DE COCCIÓ:
				TEMPS D'ELABORACIÓ:
CATALOGAT EN: Llegums				ORIGEN: La Garrotxa
NOM DEL PLAT: Mongetes de Santa Pau amb Botifarra de Perol i Rovellons				
INGREDIENTS		QUANT	UNIT	<u>UTILLATGE</u>
Mongetes de Santa Pau		0'8	kg	
All (dents sense pelar)		0'02		
Fulla de llorer		1	unit	
Pastanaga pelada		0'05	kg.	<u>TÈCNIQUES DE PREPARACIÓ</u> 1. posar les mongetes en remull 12 h. abans. 2. treure la pell a la botifarra
Rovellons		1	Kg.	
Oli d'oliva		0'1	l.	
All trinxat		q/s		
Julivert trinxat		q/s		
Botifarra de perol		0'5	Kg.	
				<u>TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ</u> 1. Coure les mongetes, a foc lent, justes d'aigua, amb els aromes, escumar, tapades i espantar-les 3 vegades un cop cuites reservar-les. 2. En paella amb l'oli ben calent saltejar els bolets, afegir-hi l'all i el julivert, quan no quedi líquid afegiu-hi la botifarra i saltejar-la bé. 3. “Al passe”: Saltejar les mongetes amb la resta d'ingredients, posar un mica del suc de la cocció
VARIACIONS:				ACABAT I/O PRESENTACIÓ: - en Plat fondo, un buquet decorat amb rovellons i un cruixent de botifarra.
APLICACIONS				OBSERVACIONS