

	Escola d'Hostaleria de Girona	FITXA TÈCNICA DE PRODUCCIÓ	NÚM. FITXA:
			NÚM. PORCIONES : 10
			TEMPS DE COCCIÓ:
			TEMPS D'ELABORACIÓ:
CATALOGAT EN: Peixos			ORIGEN:
NOM DEL PLAT: Suprema de Nero amb Albergínies farcides			
INGREDIENTS	QUANT	UNIT	UTILLATGE
Nero, suprema de 80 gr.	10	unit	
Oli d'oliva			
Sal			
Pebre negre			TÈCNIQUES DE PREPARACIÓ
Cansalada viada fresca (rosta 30 gr.)	10	unit	
Per la Albergínia fumada:			1. escaliveu les albergínies a foc viu, emboliqueu-les amb alumini i poseu-les dintre duna cassola tapada i deixeu-la fins que estigui freda.
Albergínies	0'5	Kg	
Ceba tendra	0'2	Kg.	
Tomàquet concasse	0'2	kg	
Sal			TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ
Pebre			
Vinagre de xeres			
Oli verge			
Cibulet trinxat			
VARIACIONS:			ACABAT I/O PRESENTACIÓ
APLICACIONS			OBSERVACIONS