REGISTRO FOTOGRÁFICO_VIDEOS

RECETARIO PRÁCTICO

Programa: Preparación COCINA BASICA

Ficha: 2239917 FICHA 2084060 FICHA 2084078

Resultado de aprendizaje:

Elaboración de preparaciones de base

Aplicación de normas

Elaboración de platos calientes

ROLLO DE CARNE DOS OPCIONES

ROLLO CARNE CERDO Y POLLO **ROLLO CARNE DE RES Y CERDO**





ROLLO CARNE CERDO Y POLLO

PARA EL ROLLO DE CARNE DE CERDO Y POLLO NECESITAMOS LOS SIGUIENTES INGREDIENTES

1 ½ LIBRA DE CARNE DE CERDO ½ TAZA DE VINI BLANCO

1 ½ LIBRA DE PECHUGA DE POLLO SAL ,PIMIENTA ,CEBOLLETA APIO

300 GRAMOSD E QUESO DE BUENA CALIDAD GELATINA SIN SABOR MOSTAZA CREMA DE LECHE

PREPARACION : LA CARNE DE CERDO Y POLLO SE MUELEN EN CRUDO POR SEPARADO

EN LA MEDIA TAZA DE VINO SE LICUA LA CEBOLLETA CON UN TALLO DE APIO GRANDE ,CREMA DE LECHE 6 CUCHARADAS SOPERAS 1 CUCHARADA DE MOSTAZA A ESTO LE AGREGAMOS SAL PIMIENTA UNIMOS LAS CARNES Y CON EL LICUADO ANTERIOR LAS ADOBAMOS POR ESPACIO DE 2 HORAS.

EN EL MOMENTO QUE VAMOS A PREPARAR DILUIMOS EN MEDIO VASO DE VINO O AGUA VINO 2 CUCHARADAS DE GELATINA SIN SABOR (NO SE REQUIERE HIDRATARLA POR QUE VA A CALOR)

LUEGO EXTENDEMOS PAPEL ALUMINIO O PAPEL ENCERADO COLOCAMOS UNA LAMINA DE CARNE Y ESTA LAMINA LA CUBRIMOS CON EL QUESO PREVIAMENTE RALLADO,LUEGO ENROLLAMOS SOBRE SI MISMO PARA OBTENER EL ROLLO LO COLOCAMOS EN UNA BANDEJA Y LO LLEVAMOS A ASADO AL BAÑO MARIA DE ESTA MANERA NO TOMARA TONO DE ASADO QUEDARA TONO DE TURRON

PARA EL ROLLO DE RES Y CERDO SOLO CAMBIA EL VINO POR CERVEZA CUANDO SE COLOQUE EL PAPEL ANTES DE EXTENDER LA CARNE ENGRASAMOS CON MANTEQUILLA EL PAPEL Y SOBRE ESTE CUBRIMOS CON MAZORCA O CHOCLO TIERNA EN CRUDO DE GRANO GRANDE (CAPIO) PARA ASI CUANDO VAMOS EXTENDIENDO LA CARNE ESTE MAICITO SE ADHIERA Y QUEDA EXTERNAMENTE EL ASADO SE HACE DIRECTAMENTE AL HORNO

SIEMPRE AL INICIO DE UN ASADO EN ESTE CASO UN ROLLO DE CARNE SE DEBE CUBRIR CON ALUMINIO PARA QUE HAYA COCCCION INTERNA LUEGO SE DESTAPA PARA QUE DORE