RECETARIO PRÁCTICO

Programa**: Preparación COCINA CALIENTE**

Ficha 2080496 ficha 2084029

Resultado de aprendizaje:

Preparar salsas calientes nacionales
Elaborar platos calientes nacionales
Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar.

BLOQUE DE LOMO ITALIANO



1 LOMO DE 4 LIBRAS (LOMO ANCHO DE RES) ABIERTO A TRES PASOS ES DECIR SIN SEPARAR EN EL CORTE CONSERVANDO EL LARGO DEL LOMO

1 LIBRA DE JAMON TAJADO

1 LIBRA DE QUESO DOBLECREMA TAJADO

11/2 LIBRA DE FILETE DE PECHUGA

ADOBO: PIMENTON TOMILLO OREGANO LAUREL AJO CEBOLLETA CEBOLLA Y PEREJIL DE PREFERENCIA DESHIDRATADOS S DECIR CONSIGA EL PAQUETE DE LAS 7 HIERBAS Y TODO LO ANTERIOR LO VAMOS A LICUAR EN LA MEZCLA DE COCACOLA CON CERVEZA LUEGO ESTE LICUADO LO SAL PIMENTAMOS Y DEJAMOS LAS CARNES POR SEPARADO DE UN DIA PARA OTRO AL PREPARAR EXTENDEMOS EL LOMO QUE SERA LA BASE Y SOBRE ESTA COLOCO UNA CAPA DE FILETE DE PECHUGA Y TAPO CON JAMON Y ESTE CUBRO CON QUESO ASI EN ESTE ORDEN HASTA TERMINAR CUBIERTO POR LOMO

LUEGO PARA QUE NO SE DEFORME LO ASEGURAMOS CON PALILLOS DE BROCHETAS LO LLEVAMOS CUBIERTO CON PAPEL ALUMINIO POR UNA HORA Y MEDIA A 250 GRADOS LUEGO DESCUBRIMOS Y 1 HORA MAS HASTA COCCION TOTAL DEJAR REPOSAR Y PORCIONAR