

Ficha técnica

Lechón a baja temperatura

Ingredientes	Unidad de medida	Peso neto	Factor de rendimiento	Peso bruto
Lechón a baja temperatura	gr	180		
Puré de manzana	gr	100		
Puré de camote	gr	100		
Chips de camote	gr	20		
Manzana gran smith	gr	100		
Aceite	ml	20		
Brotos de mastuerzo	gr	2		
Peso total de la preparación		500		gr
Peso de la porción		500		gr
Cantidad de porciones		1		



Método de preparación: Lechón a baja temperatura: Una vez llegue nuestro producto, lo pondremos a descongelar en cámara. Después de que este descongelado lo vamos a porcionar por piezas, paletillas, piernas, cabeza y costillas, sin las vísceras. Estas piezas las meteremos en bolsas de vacío con aceite, ajo, laurel tomillo, romero y pimienta y sellamos. Las bolsas las meteremos en baños 400 cubriendo con agua hasta arriba y sellaremos con papel aluminio muy bien para que no pierda el agua por evaporación. Los meteremos los baños en el horno durante toda la noche a 100 grados °C . Al día siguiente y teniendo ya preparada una acharola con vitafilo bien pegado al fondo con aceite, vamos en caliente despegando la carne del hueso y pondremos la piel hacia abajo en la bandeja .Rellenaremos bien los huecos con carne y grasa, en proporción y salpimentamos antes de volver a poner vitafilo .Pondremos otro baño encima y peso para prensar.

A día siguiente cortamos en raciones rectangulares de 180 gr.

Los jugos de la cocción los recuperaremos para fondo.

Puré de manzana: pelaremos las manzanas y las pondremos en una fuente de horno con la mantequilla y el azúcar a 165 grados hasta que la manzana esté blanda y caramelizada. Después trituramos y pasamos por chino fino. Rectificamos el sabor y ponemos en bolsas de vacío en

porciones de 300 gr(3 porciones).Tendremos siempre uno en cámara fría y los demás en congelación.

Puré de camote: Pelaremos el camote y lo pondremos en una fuente de horno cortado en cubos con mantequilla, nuez moscada, miel y jengibre a 180 grados con papel aluminio encima. Cuando ya esté listo lo licuamos y pasamos por chino fino. Empacamos en bolsas de 300 gr (3 raciones).

Preparación: a la hora de servicio marcaremos por el lado de la piel en plancha hasta que quede una bonita piel crujiente y dorada, terminamos en horno con piel hacia arriba. Calentamos nuestras dos guarniciones de puré, pintamos el palto en dos colores .Encima ponemos manzana cortada en la mitad del plato y el lechón encima. Decoramos con hojas de mastuerzo.

Vida útil: En alto vacío en refrigerador 2 semanas.

Temperatura de emplatado: 60 grados Celsius

Porcionado: Individual **Alergias e intolerancias:** Intolerantes a la lactosa eliminar queso. Alérgicos al huevo no tomar. No tomar intolerantes al gluten **Valor nutricional:** Plato rico en proteínas y grasas de origen animal.525 Calorías aproximadamente 35% CDR