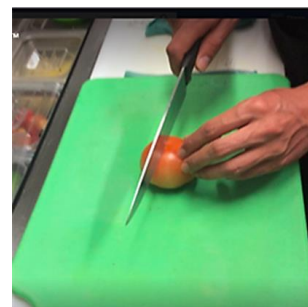




RECETAS
FILETE DE POLLO GRATINADO
RA-GR-FIGR-VIP-03

Cortado del Tomate

1



Tomar un tomate previamente lavado según la **técnica de lavado de vegetales y frutas**.
Partirlo la mitad.

2



Volver a partir por la mitad, de forma que se obtienen 4 pedazos.

3



Quitar la pulpa y cortar en cascós.

Elaboración - Emplatado de la Ensalada

1



Agregar la mezcla de lechugas verde crespa y morada, las cuales deben estar previamente listas. Estas deben trocearse en hojas pequeñas, en las siguientes cantidades aproximadamente: Lechuga Morada crespa: 15 gramos, Lechuga verde Crespa: 15 gramos.

2



Colocar las lechugas bien distribuidas a un lado del plato.

3



Colocar los cascotes de tomate (aproximadamente 6) ordenadamente sobre las lechugas. Los cascotes de tomate deben colocarse en la misma dirección.

4



Colocar los 2 gramos de ajonjolí sobre la lechuga, distribuyendolo en toda la superficie.

5



Agregar el vinagre balsámico sobre toda la ensalada.

Preparación del Filete

1



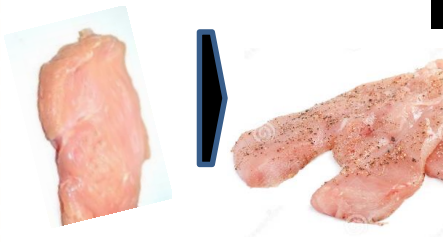
Tomar el filete de pollo previamente porcionado (200 gramos crudo) del refrigerador.

2



Lavar con chorro de agua. Tomar una escurridera, colocar papel absorbente y la pechuga sobre este, dejar secar.

3



Tomar el filete de pollo crudo y adicionar la sal especial por ambos lados, asegurándose que cubra toda la superficie.

4



Colocar en la bandeja para grillado del pollo dentro del Horno Rational.

5



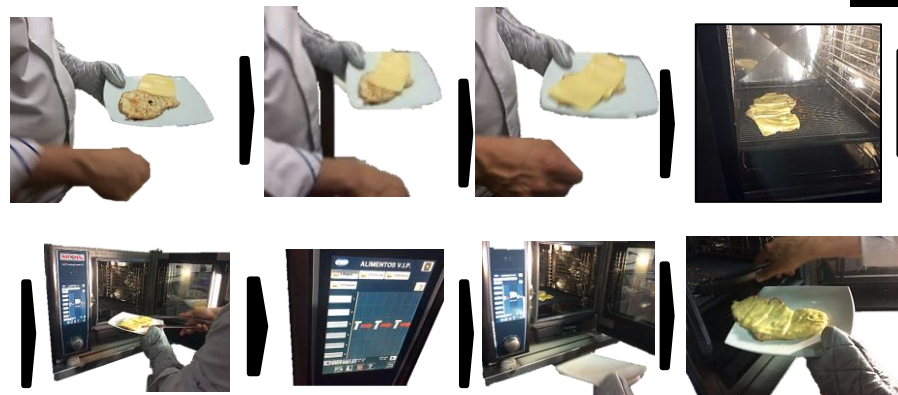
Colocar el filete a cocinar oprimiendo el botón correspondiente del horno.

6



Dejar cocinar. Cuando la alarme suene por primera vez, sacar el pollo usando los guantes de alta temperatura.

7



Al sacar el pollo del horno, voltearlo y colocar 3 tajadas de queso sabana distribuidas a lo largo del filete, de forma que este quede completamente cubierto. Esperar aproximadamente 10 segundos hasta que se derrita. Sacar del horno para servir la ensalada y papas.



Características

Filete jugoso, blando y dorado, no seco ni quemado. Tomate y lechuga frescas, de colores vivos. Con acompañamiento de papas freídas doradas. Queso derretido, no quemado, que cubra toda la superficie del filete.



Sabor

Pollo con su jugo y sabor original. Sin sabores extraños. Deliciosas lechugas con vinagre balsámico especial.



Elaboración de Papas Twister y Emplatado del Filete



1



2

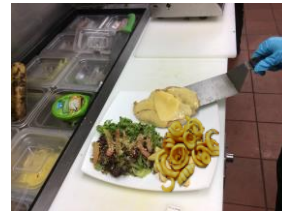
Colocar la porción de papas, en la freidora caliente. Dejar freír a 180°C por algunos minutos. Seguir las instrucciones de la guía de elaboración de papas twister. Las papas se deben preparar simultáneamente a la cocción del filete en el horno.

Cuando las papas se encuentren doradas, retirarlas de la freidora y colocarlas en el plato.



3

Asegurar que quede hacia un lado del plato, para darle espacio al filete si este no se ha colocado.



4

Si el filete no se ha colocado, colocarlo con ayuda de una pinza.



Dejar en la mesa, debajo de la lampara de conservación o entregar al encargado de la mesa de ordenes.



5

El encargado de la mesa de ordenes coloca los complementos en el plato (tenedor y cuchillo) para entregar al corredor.

Filete de Pollo Gratinado

RA-GR-FIGR-VIP-02

CONTROL DE CAMBIOS

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	6/7/2014
02	Se hacen cambios en toda la presentacion del producto e ingredientes.	31/05/2015
03	Se elimina la pre-elaboración del tomate cherry. Se elimina el tomate cherry Se elimina la lechuga escarola y la lechuga rúgala. Se elimina la elaboración de vinagre balsámico. Se elimina la entrega de vinagre balsámico como complemento para la ensalada. Se cambia el gramaje de la lechuga crespa de 10 gramos a 15 gramos.	06/03/2018