

Pescado pelaya a la plancha con refrito de ajos

Ingredientes	18 pax	Herramientas
Pelayas 350gm (ración)	18 un	Plancha cromo
ajo	50g	Sartén
aceite de oliva 0,4°	170 g	Tijeras
vinagre blanco	50 g	Espátula
sal		Mandolina
		Cuchara grande
		Cazo
		Violines

Elaboración

1. Quitar las aletas del pescado con unas tijeras. Retirar la cabeza y las vísceras.
2. Pelar y cortar el ajo en láminas finas.
3. rehogar el ajo laminado bien fino en aceite de oliva sin que se queme, a partir del aceite frío y a fuego medio.
4. Dejar atemperar un poco el aceite y añadir el vinagre de jerez.
5. Cocer el pescado a punto de sal en la plancha de cromo y o sartenes con un poco de aceite.
 1. Poner en los violines.
 2. Calentar en la salamandra y salsear con el aceite caliente con el ajo.

Tiempos:

- 13:00 h limpiar el pescado
Pelar ajos
- 14:00 h cocer el ajo y hacer el refrito
- 14:20 h encender plancha cromo
- 14:35 h hacer el pescado a la plancha
- 14:45 h encender salamandra
- 14:50 h calentar en la salamandra y salsear