



FICHA TECNICA SALSA CARBONARA

BUNGA
BURGER

VERSION

abr-25

ESCANDALLAJE	ENTERA	MEDIA
YEMA DE HUEVO	2 KG	1 KG
QUESO GRANA PADANO	1 KG	500 GR
PIMIENTA NEGRA	4 GR	2 GR
SAL	40 GR	20 GR
GRASA GUANCIALE	40 GR	20 GR
AGUA	500 GR	250 GR
	4 FIFO	2 FIFO



PREPARACION

1. NOS PREPARAMOS UNA VARILLA Y LOS RECIPIENTES DONDE VAYAMOS A ALMACENARLO.
2. CALENTAMOS LA OLLA Y DERRETIMOS LA GRASA DEL GUANCIALE.
3. AÑADIMOS EL AGUA, SAL, PIMIENTA Y LA YEMA DE HUEVO POCO A POCO A TEMPERATURA MEDIA, SIEMPRE REMOVIENDO MIENTRAS INCLUIAMOS LA YEMA Y LA DEJAMOS 15 MINUTOS MINIMO DE COCCIÓN.
4. AÑADIREMOS EL QUESO POCO A POCO MIENTRAS REMOVEMOS Y SEGUIREMOS A FUEGO MEDIO HASTA QUE EMPIEZE A ESPESAR UN POCO SOBRE TODO CUIDADO NO SE CUAJE EL HUEVO.
5. SE PASARA LA BATIDORA A LA SALSA PARA QUITAR LOS GRUMOS.
5. GUARDAREMOS DIRECTAMENTE EN FIFO SIN CERRARLOS HASTA QUE ENFRIE UN POCO.
6. PONDREMOS LA ETIQUETA CORRECTA CON LA ELABORACION, LA CADUCIDAD SECUDARIA Y NUESTRA INICIAL.