

<b>DENOMINACION</b>	<b>CARBONARA FLAMENCA</b>
---------------------	---------------------------

				COMENSALES:	<b>10</b>		
				TOT			
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc
BABILLA/ESPALDILLA	150,0	10	1.500,0	CERVEZA	100,0	10	1.000,0
CEBOLLA JULIANA	80,0	10	800,0				
MANTEQUILLA	10,0	10	100,0	FONDO BLANCO	100,0	10	1.000,0
AJO	0,0	10	0,0	CLAVO	0,0	10	0,0
SAL	0,0	10	0,0	PEREJIL PICADO	0,0	10	0,0
HARINA	0,0	10	0,0	PATATA CASTILLO	50,0	10	500,0
ACEITE OL. VIRG.	0,0	10	0,0	ARROZ PILAW	50,0	10	500,0
SAL	0,0	10	0,0	CEBOLLITAS	40,0	10	400,0
PIMIENTA BL. MOL.	0,0	10	0,0				
							3.400,0
				GRAMAJE TOT			5.800,0
			2.400,0	GRAMAJE RACION			580,0

Limpiar la babilla de tez y grasa. Escalopar en filetes de 5 mm de grosor. Espalmar.  
 Cortar los escalopes en porciones de 10\*10 cm aprox.  
 Salpimentar los escalopes y enharinar.  
 Dorar los escalopes en aceite sin que se pasen. Jugosos.

Cortar la cebolla en juliana. Pochar la cebolla en mantequilla con los ajos picados, en un rondón amplio.  
 Debe quedar blanca. Salpimentar.

Colocar sobre la cebolla pochada los escalopes de babilla, cubrir con cerveza y las especias, cocer ½ hora.  
 (añadiendo fondo blanco si hiciera falta). Rectificar.

Cortar la patata pelada en castillo (española grande), pocharla y dorarla según el ritmo del servicio.

Servir los escalopes con su salsa y 4 patatas castillo en forma de torre en el centro.  
 Arroz pilaf y cebollitas glaseadas (cebollitas, azúcar, mantequilla, agua) de guarnición.  
 Espolvorear de perejil.