

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Española, demiglace y derivadas			<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
				5	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC</b> Puntos de Control	<b>PCC</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>SALSA ESPAÑOLA</b>  2000 g fondo oscuro 320 g mirepoix 150 g roux oscuro 100 g pasta de tomate 1 u sachet				Kit trabajo 4 ollas Batidor de alambre Colador 4 platos hondos de postre	
<b>DEMIGLACE:</b>  1800 g salsa española 1800 g fondo oscuro					
<b>SALSA CHASSEUR:</b>  500 g demiglace 50 g champiñones en laminas 20 g chalotas en brunoise (#6) 60 g mantequilla 200 g vino blanco 200 g tomate en cubos pequeños (#5) c/n perejil picado					
<b>SALSA DIABLA:</b>  500 g demiglace 100 g vino blanco 50 g chalotas en brunoise (#6) 10 g pimienta molida sal c/n pimienta cayena					