

NOMBRE DE RECETA: PAPAS COLCANNON		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	150g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
360 g Papas 180 g Col en juliana 35 g Cebolla puerro en Rondeles 25 g Mantequilla 35g Crema de leche caliente 6 g Perejil picado 3 g Cebollín picado c/n Sal c/n Pimienta blanca c/n Leche caliente adicional				Kit estación de trabajo Ollas Pasa puré Espátula de goma Plato de presentación Vaporera