

|  |               |                    |                               |                                    |  |
|--|---------------|--------------------|-------------------------------|------------------------------------|--|
| NOMBRE DE RECETA: COUS COUS  |               |                    | TÉCNICA DE COCCIÓN            |                                    |  |
| PESO DE LA RECETA  |               | PESO DE LA PORCIÓN |                               | Nº PORCIONES                       |  |
|  |               | 50g                |                               | 2                                  |  |
| INGREDIENTES   | PROCEDIMIENTO |                    | PC<br>Puntos<br>de<br>Control | CCP<br>Punto<br>Control<br>Crítico | UTENSILIOS                                   |
| <b>PARA EL COUS COUS</b><br><br>100 g cous cous<br>100 g fondo de pollo caliente                                     |               |                    |                               |                                    | Kit de utensilios<br>Olla<br>Bowl<br>Tenedor |
| ½ atado de albahaca<br>100 cc aceite de oliva<br>20 g nueces<br>2 ajos<br>100 g queso parmesano<br>20 g queso romano |               |                    |                               |                                    | Sartén<br>Espátula de goma                   |

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| NOMBRE DE RECETA: Polenta |                    |
| PESO DE LA RECETA         | PESO DE LA PORCIÓN |
| 250g                      | 2                  |
| INGREDIENTES              | PROCEDIMIENTO      |

## **POLENTA**

500 g leche  
60 g mantequilla  
1 taza de sémola de maíz  
amarillo  
2 huevos  
200 g crema de leche  
60 g queso parmesano

Nota: para hacer polenta moldeada modificar la cantidad de liquido 2 a 1 dependiendo el tipo de sémola de maíz.