

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Estofado de pollo a la cerveza negra		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL ESTOFADO</b>  1 pollo en octavos 50 g aceite de maíz 15 g ajo picado 70 g cebolla perla en cubos pequeños (#5) 70 g apio en cubos pequeños (#5) 70 g de zanahoria en cubos pequeños (#5) 40 g harina 40 g mantequilla 1 lata de tomate (250 g) 250 g cerveza negra 250 g fondo de pollo c/n perejil picado 1 hoja de laurel	Nota. Realizar el procesamiento del pollo en clase con el profesor.			Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Pinza Plato base
<b>PARA LA GUARNICION:</b>  3 papas medianas 25 g mantequilla c/n perejil picado	NOTA: tornear las papas en clase con el profesor.			Olla Sartén Espátula de goma