

NOMBRE DE RECETA:		WRAP DE PAVO		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
					1
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
30 cc aceite 70 g filete de pechuga de pavo 1 Tortilla de harina (25 cm diámetro) 20 g mayonesa 30 g lechuga en juliana 3 láminas de tomate 30 g tocino dorado c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Pan broil Sartén	