

NOMBRE DE RECETA: PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE FRUTAS			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA PECHUGA 30 g paprika ahumada 7 g comino molido 4 g tomillo seco 7 g semillas de cilantro molidas 7 g sal 4 g pimienta 12 pechugas fileteadas sin piel y sin hueso c/n aceite				Kit estación de trabajo Bowls Brocha Film Lata de horno
PARA LA SALSA DE FRUTAS 200 g melón en cubos pequeños 200 g papaya en cubos pequeños 200 g mango en cubos pequeños 100 g pimienta roja en brunoise 20 g jalapeño en brunoise 70 g cebolla colorada 100 cc jugo de limón 20 g cilantro picado finamente c/n sal				
ARMADO Y PRESENTACIÓN 60 g salsa de frutas 100 g pechuga de pollo				pinzas plato de presentación