

NOMBRE DE RECETA: SOPA PURÉ DE HABA CON MENTA			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
6000 cc		250 cc		24	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA SOPA PURÉ DE HABAS 60 g Mantequilla 175 g Cebolla Perla en cubos pequeños 4000 cc Fondo de pollo 3000 g Habas cocinadas c/n Sal c/n Pimienta blanca molida 250 cc Crema de Leche				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma licuadora	
PARA LA CREMA DE MENTA 375 cc Crema de Leche fría. 60 g Menta fresca picada finamente				Batidor de mano Bowl	
ARMADO Y PRESENTACIÓN 250 cc sopa puré de habas 15 g crema de menta				Cucharon Plato de presentación	