

NOMBRE DE RECETA: AROS DE CEBOLLA			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
	90g			20
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
2 u Yema de huevo batidas 500 g Agua con gas 300 g Harina 10 g Polvo de Hornear 2 g Sal 2 u Clara de huevo semi montadas (3/4) 1000 g Cebolla en aros c/n Harina				Kit estación de trabajo 2 bowls 2 batidores de mano 1 araña Papel absorbente Olla
PARA EL DEEP 250 g Queso crema 2 g Cebolla en polvo 1 g Ajo en polvo 20 g Cebollín picado 25 g Pepinillo en cubos pequeños 15 cc Vino blanco				