

| NOMBRE DE RECETA: PIERNA DE POLLO RELLENA | | | TÉCNICA DE COCCIÓN | |
|--|--------------------|--------------------------|------------------------------|--|
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| | | | 6 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Crítico | UTENSILIOS |
| PARA EL RELLENO 30 g cebolla perla 2 dientes de ajo rallados 10 g mantequilla 60 g de pecanas picadas finamente 60 g mantequilla pomada 15 g perejil picado 15 g miga de pan c/n sal c/n pimienta | | | | Kit estación de trabajo Deshuesador Fileteador Olla Pinza Sartén Hielo |
| PARA LAS PIERNAS DE POLLO 6 u cuarto trasero de pollo (pierna, pospierna) c/n sal, pimienta | | | | Lata de horno Espátula deshuesador |
| PARA LA SALSA 240 cc fondo de pollo 240 cc demi glace c/n sal, pimienta | | | | Lata de horno donde se cocinó el pollo Espátula Colador Olla batidor |
| ARMADO Y PRESENTACIÓN 1 U Pierna rellena 30 g salsa | | | | Plato de presentación pinzas |