

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>TÉCNICAS A</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>			<b>Nº PORCIONES</b>
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>HERVIDO</b> 50 g macarrones 20 g aceite neutro 500 g agua  <b>SIMMER</b> 25 g mantequilla 50 g cebolla en cubos pequeños 50 g zanahoria en cubos 50 g papa nabo en cubos pequeños 100 g champiñones en slices 1 ½ litros de agua 1 pechuda de pollo 50 g cebada perlada  <b>POCHADO</b> 2 huevos 30 g vinagre  <b>VAPOR</b> 100 g brócoli Agua  <b>BRASEADO</b> 50 g aceite Sal pimienta 250 g lomo de falda 50 g cebolla perla en cubos pequeños 50 g zanahoria en cubos pequeños 50 g apio en cubos pequeños 50 g vino tinto 50 g pasta de tomate 2 litros de agua (fondo oscuro)					

