

105

NOMBRE DE RECETA: CEBADA PERLADA Y HONGOS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
700 g	100g		7	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL FONDO DE HONGOS Y EL FONDO 60 g hongos secos de pino 500 cc agua				Kit estación de trabajo Olla Colador bowls
PARA EL CREMOSO DE CEBADA. 50 g mantequilla 40 g cebolla perla en brunoise 30 g Champiñones en slices 300 g cebada cocinada 120 g Hongos Hidratados 300 cc fondo de hongos 50 cc crema de leche 50 g queso parmesano rallado				Olla Espátula de goma Plato de presentación cuchareta