

NOMBRE DE RECETA: <i>Empanadas Argentinas</i>		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA MASA 1000 g Harina panadera 250 g Mantequilla 10 g Polvo de hornear 500 g Leche 15 g Sal 20 g Azúcar				
PARA EL RELLENO 1000 g Carne suave 200 g Cebolla perla 200 g Cebolla colorada 100 g Pimiento verde 100 g Pimiento rojo 50 g cilantro y perejil 10 c/n Dientes de ajo 10 g Comino, sal, pimienta 200 g Aceitunas 250 g Huevo cocido 100 g Pasas 20 g Maicena 100 g Agua				
PARA BARNIZAR 50 g Huevos				