

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Brocheta de pollo con tomatitos al cilantro con sopa de yogurt y pepino		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Grill, saute		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN:</b>		<b>N° PORCIONES:</b>	
			2	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA BROCHETA DE POLLO</b>  300 g Pechuga de pollo cubos grandes 12 u Tomates cherry 2 u Aguacates cubos grandes 7 g Ajo picado en brunoise 7 g Pimentón rojo 7 g Cilantro picado 15 cc Vinagre de jerez 50 cc Aceite de oliva c/n Sal y Pimienta negra recién molida				Palitos de pinchos medianos Bowl Cuchareta Pinza
<b>PARA LA SOPA DE YOGUR</b>  250 cc Yogur natural cremoso 150 g Pepino 100 cc Leche evaporada 30 cc Aceite de girasol c/n Sal				Licuadora Cuchareta
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  5 u Ramitas de hinojo fresco				Grill Cuchara Pinza Cucharon Cuchareta