

NOMBRE DE RECETA:		TORTILLA ESPAÑOLA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA CEBOLLA POCHADA 50 c cebolla juliana 30 cc aceite de oliva c/n sal, pimienta en grano molida				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma	
PARA COCINAR LAS PAPAS. 120 g papa en cubos medianos 500 cc aceite c/n sal				Olla Colador Papel absorbente bandeja	
ARMADO Y PRESENTACIÓN 3 u huevo batido 50 g cebolla pochada 120 g papas cocinadas c/n sal, pimienta				Sartén pequeña Tapa Plato Plato de presentación Espátula de goma	