

NOMBRE DE RECETA: SALCHICHA POLLO Y TOMATE SECO			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		N.º PORCIONES	
1000g				1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
700 g Pierna y muslo de pollo sin piel 300 g Grasa blanda de cerdo 18 g Sal 25 g Tomate seco 20g Queso parmesano 1 u Ajo 1 g Ají molido picante 1 g Nuez moscada molida 1 g Pimienta negra c/n tripa de cerdo				Kit estación de trabajo Embutidora Hilo de bridar Molino de carne 6mm, Kitchen aid Bowls Lata	