

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>ROBALO ENTERO RELLENO</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>			<b>Nº PORCIONES</b>
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>PARA EL RELLENO</b>  c/n Aceite de oliva 30 g Cebolla perla en brunoise 30 g Shallots en brunoise 2 u Ajo rallado 50 cc Vino blanco 80 g Champiñones en slices 100 g Tomate concasse 1 u Rama de tomillo c/n Sal, pimienta				Kit estación de trabajado Sartén Espátula de goma	
<b>PARA EL ROBALO RELLENO</b>  1 u Robalo entero sin espina 250 g Relleno c/n Sal, pimienta				Lata de horno Hilo de bridar Espátula Plato de presentación	