

NOMBRE DE RECETA: BLANQUETA DE TERNERA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL ESTOFADO: 400 g carne de ternera en cubos 2 litros de fondo claro de ternera 1 bouquet garni 1 yema 150 g crema de leche c/n jugo de limón				
PARA LA GUARNICIÓN DE PAPA: 3 papas medianas 30 g mantequilla 10 g perejil picado sal	Tornear las papas y cocinarlas en clase			
PARA LA GUARNICIÓN DE VEGETALES: 2 zucchinis amarillos 30 g mantequilla Sal	Tornear los zucchinis y cocinarlos en clase			
PARA EL ARROZ: 300 g arroz 450 g agua Sal ¼ Cebolla larga	NOTA: Hacer el arroz en olla de presión			Olla de presión