

NOMBRE DE RECETA: Pão de queijo mineiro con requesón		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:	Nº PORCIONES:		
1745 g	40 g	43		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL PAN 500g de almidón de yuca (Marca La Pradera) 170 cc de leche entera 170 cc de agua 170 cc de aceite vegetal 4 huevos 15 g de sal 200 g de queso fresco rallado 180 g de queso parmesano rallado (marca Floralp de preferencia)				Rallador Asadera grande Bowl grande Olla grande Horno
PARA REQUESON 100 g de queso crema, (Marca Tony de preferencia) 20 cc de vino blanco 10 g de cebollín picado c\n pimienta negra molida				Bowl Fuente para presentación Pozuelo para salsa

**** REDUCIR A 18 PORCIONES DE 40 g**