

NOMBRE DE RECETA: BALOTINE DE POLLO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
2000g	200g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL SALTEADO</b>  50 g Mantequilla 70 g Cebolla perla brunoise 40 g apio brunoise 2 u ajo rallado 50 g zanahoria en brunoise 100 g champiñones en brunoise 1 rama de tomillo 50 cc brandy c/n sal pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
<b>PARA LA FARSA</b>  250 g carne de pollo 30 g claras de huevo 175 g crema de leche C/n sal, pimienta, nuez moscada, pimienta de Cayena.				Procesador de carne Espátula de goma Bowl
<b>PARA LA BALOTINE</b>  1 U pollo deshuesado por pecho 400 g farsa 270 g salteado 50 g mantequilla c/n sal, pimienta				Lata de horno Papel film Papel aluminio Papel cera Hilo de bridar Sartén Pinzas Plato de presentación