

NOMBRE DE RECETA: PAPAS COLCANNON		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	150g		16	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1800 g Papas 900 g Col en juliana 175 g Cebolla puerro en Rondelos 125 g Mantequilla 175 g Crema de leche caliente 30 g Perejil picado 15 g Cebollín picado c/n Sal c/n Pimienta blanca c/n Leche caliente adicional				Kit estación de trabajo Ollas Pasa puré Espátula de goma Plato de presentación Vaporera