

NOMBRE DE RECETA: CF		ROQUETAS DE PAPA TÉCNICA		ICA DE CO	A DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº P	Nº PORCIONES	
		20			40 g		
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
600 g papa pelada y en cuartos 20 g mantequilla 20 g jamón dorado en cubos pequeños 20 g champiñones salteados 2 yemas de huevo c/n sal c/n pimienta blanca c/n nuez moscada 200 cc aceite para fritura						Kit estación de trabajo Olla Papel absorbente Espumadera Pasa puré Bowls Ollas Batidor de mano Plato de presentación	
PARA EL APANADO  c/n harina c/n huevo batido c/n miga de pan							