

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> SALSA NANTUA		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
310 CC	155 CC		2	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
250 cc salsa bechamel 40 g mantequilla de camarón 30 cc crema de leche c/n sal, pimienta blanca				Kit estación de trabajo Sartén Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa Bowl