

NOMBRE DE RECETA: GRANOS Y ARROCES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL ARROZ TIPO PILAF 30 g cebolla perla en cubos pequeños 50 cc aceite 300 g Arroz grano largo 600cc agua c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Ziploc Hielos Colador Tapa Espátula de goma Plato hondo
PARA EL RISOTTO 25 g de Aceite de oliva 40 g de chalotas brunoise 200 g de Arroz Arbóreo 15 g de vino blanco 500 g de fondo de pollo caliente 0.3 g de azafrán en hebras c/n sal, pimienta				Sartén Espátula de goma Plato hondo
ACABADO Y PRESENTACIÓN 450 g risotto 20 g de mantequilla congelada 40 g de Parmesano 50 g champiñones en slices muy finos c/n jugo de limón c/n Sal				Cuchareta Plato de presentación Pinza Plato de pasta

PARA EL ARROZ TIPO PASTA 300 g arroz grano largo ¼ cebolla blanca 1000 cc agua c/n aceite c/n sal, pimienta				Olla Colador Tapa Plato hondo
ARROZ EN OLLA DE PRESION: 20 g aceite de maíz 30 g cebolla perla en cubos pequeños 300 g arroz grano largo 450 g de agua Sal Pimienta				Olla de presión Espátula de goma Plato hondo