

| | | | | |
|---|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| NOMBRE DE RECETA: Braseado De Rabo De Buey Con Polenta | | TÉCNICA DE COCCIÓN: Braseado | | |
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN: | | N° PORCIONES: | |
| | | | 2 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Crítico | UTENSILIOS |
| PARA LOS RABOS 60 g Aceite de oliva 1 u Rabos de res cortados en 8 secciones 60 g Zanahoria en cubitos 60 g Apio cortado en cubitos 60 g Cebolla picada c/n Sal y pimienta 1 u Diente de ajo picado 7 g Puré tomate 360 cc Vino merlot 15 g Harina para todo uso 1.9 Kg Fondo oscuro 1 u Ramita de romero 2 u Ramitas de perejil 2 u Hojas de laurel | | | | Olla grande Espumadera Cuchareta Cucharon Pinza |
| PARA LA POLENTA 240 cc Fondo de ave 240 cc Leche 5 g Tomillo picado 15 g Queso parmesano 5 g Sal c/n Pimienta negra 120 g Polenta | | | | Olla pequeña Espátula de goma |
| ARMADO Y PRESENTACIÓN 2 u zucchinis verdes muy delgados 1 u tallo de apio 4 u zanahorias baby | | | | Plato rectangular Pinzas Cucharon pequeño Cuchara cuchareta |