

NOMBRE DE RECETA: PULPO A LA PARRILLA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		N° PORCIONES	
			1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA 30 cc Aceite de oliva 3 u Diente de ajo rallado 3 u Lonja de tocino ahumado en cubos medianos 250 g Tomate entero en lata picado 5 g Albahaca en chifonada c/n azúcar c/n Semillas de ají c/n Sal, pimienta				Kit estación de trabajado Sartén Espátula de goma
PARA EL PULPO 4 u tentáculos de pulpo cocinado 50 cc Aceite de oliva 1 u Rama de tomillo 1 u Ajo machacado c/n Sal en grano				Bowl Brocha Pan broil
ARMADO Y PRESENTACIÓN 4 u tentáculos grillados 45 g Salsa				Pinza Plato de presentación