

NOMBRE RECETA: Suprema de pollo rellena con risotto y crema de coco al curry		TÉCNICA DE COCCIÓN Rustido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
Suprema de pollo 1 Ud Pechuga de pollo (400 gr) 40ml aceite oliva 80g Prosciutto Relleno 25g mantequilla 40g Cebolla perla 50g Perejil 5g Curry 100g espinaca 10g Albahaca 20g Miga de pan				Kit de trabajo Sartén teflón
Risotto 30g Parmesano 100g Risotto 10g Perejil 10g Estragón 20g Albahaca 80g cebolla perla 20g Vino blanco 500ml Fondo de ave 20g Mantequilla 50g Mascarpone				Licadora