

NOMBRE DE RECETA:		SOPAS		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
<b>PARA CLARIFICACIÓN</b>  100 g de carne de pollo molida. 100 g mirepoix picado finamente 50 g clara de huevo a medio montar 1 u rama de tomillo 6 hojas de perejil 1 u Clavo de olor 100 g hielo frappe  350 g de claris 1000 cc fondo claro de ave				Kit estación de trabajo Bowl Batidor de mano  Olla Cucharon Cernidor Lienzo	
<b>PARA LA CREMA DE ACELGA</b>  20 g Mantequilla 40 g Cebolla perla en cubos pequeños 100 g Acelga Blanqueada  500 cc Veloutte de ave  100 cc Leche c/n Sal c/n Pimienta Blanca  70 cc Crema de Leche				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Colador licuadora	
<b>PARA SOPA DE REMOLACHA</b>  500 g costilla de res 1500 cc fondo de res				Olla Pinzas Espátula de goma	

60 g mantequilla 125 g cebolla perla en juliana 25 g puerro en juliana 125 col rallada 850 g remolacha al vapor rallada 65 g puré de tomate 65 cc vinagre 5 g azúcar c/n sal, pimienta  c/n crema agria				
---	--	--	--	--