

NOMBRE DE RECETA: PIERNA DE POLLO RELLENA (jambonette)			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			6	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL RELLENO 30 g cebolla perla 2 dientes de ajo rallados 10 g mantequilla 60 g de pecanas o nueces picadas finamente 60 g mantequilla pomada 15 g perejil picado 15 g miga de pan c/n sal c/n pimienta				Kit estación de trabajo Deshuesador Fileteador Olla Pinza Sartén Hielo
PARA LAS PIERNAS DE POLLO 2u cuarto trasero de pollo (pierna, pospierna) c/n sal, pimienta	Nota: utilizar el mismo pollo de la receta de supremas en salsa de frutas.			Lata de horno Espátula deshuesador
PARA LA SALSA 240 cc fondo de pollo 240 cc demi glace c/n sal. pimienta	Nota: traer el demiglace hecho desde casa.			Lata de horno donde se cocinó el pollo Espátula Colador Olla batidor
ARMADO Y PRESENTACIÓN 1 U Pierna rellena 30 g salsa				Plato de presentación pinzas