

NOMBRE DE RECETA: TAGLIATELLE CON POLLO GRILLADO				TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		360g		8	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA EL POLLO MARINADO 450 g filete de pechuga de pollo 2 ajos machacados c/n chile en polvo c/n aceite c/n sal				Kit estación de trabajo Bowl Film Guantes desechables Pan broil	
PARA LA SALSA 350 g tomates concasse 5 g ajo rallado 60 cc aceite de oliva 60 g pimienta verde en juliana fina rostizados c/n sal, pimienta				Olla Espátula de goma	
ACABADO Y PRESENTACIÓN 350 g Tagliatelle (receta pasta fresca) 400g salsa 450 g filete de pollo en slices. 240 g queso maduro rallado 150 g aguacate en slices 120 g crema agria	Nota: hacer la pasta fresca con el profesor.			Olla Pinzas colador Rallador Plato de presentación Espátula	