

NOMBRE DE RECETA: GNOCCHI A LOS 4 QUESOS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1000g	250g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA DE 4 QUESOS 15 g mantequilla 120 g crema de leche 125 g gruyere 60 g gorgonzola 60 g mascarpone 60 g parmesano rallado c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
ACABADO Y PRESENTACIÓN 500 g gnocchi (receta 138) c/n salsa 4 quesos. c/n parmesano.				Plato de presentación olla Espumadera cuchareta