

NOMBRE DE RECETA: RISOTTO DE AZAFRÁN		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
550g	110g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL RISOTTO 25 g de Aceite de oliva 40 g de chalotas brunoise 200 g de Arroz Arbóreo 15 g de vino blanco 500 g de fondo de pollo caliente 0.3 g de azafrán en hebras c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
ACABADO Y PRESENTACIÓN 450 g risotto 20 g de mantequilla congelada 40 g de Parmesano 50 g champiñones en slices muy finos c/n jugo de limón c/n Sal				Cuchareta Plato de presentación Pinza