

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>QUICHE AU FROMAGE/ ESPINACA</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC Puntos de Control</b>	<b>CCP Punto Control Critico</b>	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>PARA LA MASA</b>  250 g harina 125 g mantequilla fría 5g sal 62,5 g agua fría				Kit estación de trabajo Molde de 20 cm diámetro tipo tarta Tenedor	
<b>PARA EL RELLENO</b>  150 g queso gruyere rallado 4 huevos batidos 165cc crema de leche 300 cc leche 3 g sal pimienta blanca nuez moscada 1 funda de espinaca blanqueada y escurrida					