

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>APERITIVO</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>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>Para la sopa:</b> ½ taza de cebolletas solo parte verde. 4 tazas de arvejas precocidas. c/n fondo de pollo ½ taza de crema de leche Jugo de limón 4 cucharadas de aceite de oliva Sal	1. Cocinar las arvejas en el fondo de pollo 2. Aparte hacer un refrito con las cebolletas, agregar las arvejas, el aceite de oliva y el jugo de Limón. 3. Licuar hasta obtener una consistencia deseada usando el fondo de pollo. 4. Agregar la crema de leche 5. rectificar				
<b>Para el huevo pochado:</b> 15 huevos	1. cocinar dentro del termo circulador por 30 min a 65 °C 2. cascar y servir				
<b>Para el polvo helado de crema:</b> 500 cc crema de leche Hojas de menta	1. infusionar la crema de leche con las hojas de menta. 2. enfriar 3. Congelar 4. Procesar en la Thermomix hasta obtener un polvo congelado.				
<b>Para el crocante:</b> 5 láminas de masa filo 1 paquete de prosciutto ½ taza de mantequilla fundida	1. Estirar una lámina de masa filo y esparcir con una brocha mantequilla sobre esta. 2. Colocar encima de la masa filo las láminas de prosciutto en el centro dejando 3 cm en los extremos. 3. Colocar otra lámina de filo encima a manera de sánduche. 4. Repetir el proceso hasta obtener un grosor de 5 láminas. 5. Dejar enfriar 1 hora 6. Cortar en tiras de 15 cm x 1,5 cm de ancho. 7. Llevar a hornear a 165 c por un lapso de 15 a 20 min o hasta que este dorada y crocante.				
<b>Presentación:</b> Flor de borraja 25 Arvejas 20					

Crocante Polvo helado Huevo pochado Sopa				
---	--	--	--	--