

NOMBRE DE RECETA: Blanqueta de Ternera		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			12	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA BLANQUETA</b>  2500 g carne de ternera (hombro, pecho) ½ oignon pique 1 bouquet garní 10 g sal 1500 cc fondo claro de ternera (roux) 65 g mantequilla 65 g harina (liaison) 3 yemas de huevo c/n jugo de limón c/n pimienta blanca c/n nuez moscada				Kit estación de trabajo Ollas Batidor de mano Pinzas Colador
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  24 u papa torneada cocinada 24 u zucchini torneado salteados 1000 g arroz cocinado Blanqueta de ternera				Plato de presentación Cuchareta

**\*\*HALLAR EL PESO POR PORCIÓN Y REDUCIR A 3 PORCIONES**