

NOMBRE DE RECETA: Sopa de tortilla		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:	Nº PORCIONES:		
	250 g			
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SOPA 50 g Mantequilla 30 cc aceite 600 g Tomate de riñón en cubos grandes 150 g Cebolla perla en juliana 40 g Pimiento verde en juliana 1 u Laurel c/n Sal c/n Pimienta c/n Comino 50 g pasta de tomate 1500 cc Fondo de pollo 75 g Harina de maíz 75 g Mantequilla 30 g Cilantro picado finamente				Kit estación de trabajo olla colador Licuadora Espátula de goma Batidor de mano
ARMADO Y PRESENTACIÓN 5 u Tortillas de maíz cortados en triángulos 500 cc aceite 2 u Pechuga de pollo cocidas desmenuzadas 2 u Aguacate maduro c/n Crema agria				Plato sopero Pinza Cuchareta Cucharón

**** HALLAR EL NUMERO DE PORCIONES Y REDUCIR A 4 PORCIONES DE 189 g**