

| | | | | |
|---|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|
| NOMBRE DE RECETA: COQ AU VIN | | TÉCNICA DE COCCIÓN | | |
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| 3760g | 470 g | | 8 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS |
| PARA LA MARINADA 8 presas de pollo 1000 cc vino tinto c/n sal, pimienta | | | | Kit estación de trabajo Bowl |
| PARA EL ESTOFADO 8 presas de pollo marinadas 1000 cc vino tinto de la marinada 1 u sachet 120 g beurre manié c/n sal, pimienta | | | | Olla Batidor de mano Bowl pinzas |
| PARA LA GUARNICIÓN DE VEGETALES 350 g tocino en cubos pequeños 24 u mini cebollas en vinagre cortados en cuartos 700 g champiñones en slices c/n sal, pimienta c/n perejil picado | | | | Wok Espátula de goma |
| PARA LA GUARNICIÓN DE PAPA 24 U Papa torneada cocinada en agua 50 g mantequilla c/n sal, pimienta | | | | Wok Bowl Papel absorbente |

**ARMADO Y
PRESENTACIÓN**

1 Presa de pollo
3 u papas torneadas
salteadas
100 cc liquido del
estofado
180 g guarnición de
vegetales
c/n perejil picado

Pinzas
Cucharon
Plato de
presentación