

NOMBRE DE RECETA: SOPA PURÉ DE ZAPALLO			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	250 cc		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
20 g Mantequilla 85 g cebolla perla en cubos pequeños (#5) 85 g cebolla puerro (# 5) 130 g zanahoria en cubos pequeños (#5) 650 g zapallo en cubos medianos (#4) 1500 g fondo de pollo 130 g crema de leche Sal, pimienta, jengibre en polvo, pimienta dulce en polvo c/n				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Licuadora Plato sopero Cucharon
<b>GUARNICIÓN:</b>  1 manzana 30 g azúcar morena 30 g mantequilla				Sartén Cuchara