

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>LASAÑA DE POLLO</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
1500g		150g		10	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>PARA LA SALSA POMAROLA CON POLLO</b>  40 g mantequilla 150 g champiñones 500 g pollo cocinado en agua desmenuzado 40 g cebolla perla 70 g pimienta verde 2 ajos 150 g tomate 60 cc pasta de tomate 1 hoja de laurel c/n orégano seco c/n azúcar morena c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma	
<b>ACABADO Y PRESENTACIÓN</b>  300 g pasta para lasaña (receta 135) blanqueada. 500 g Salsa Pomarola 500 cc bechamel (Receta 33) 250 queso mozzarella rallado 60 g parmesano rallado				Refractario Cucharetas Papel aluminio	