

NOMBRE DE RECETA:		RECETA NAVIDEÑA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		N° PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA EL ARROZ 2 kg arroz precocido 2 cebollas perlas grandes 1 cabeza ajo 1 lt crema leche 3 paquetes espinaca 2 tazas de nueces					
PARA LA ENSALADA 5 manzanas verdes 600 gr tocino 1 funda Rúcula 3 fundas lechuga crespita 250 gr mantequilla 4 morrones 250 gr nueces 6 cebollas coloradas Radiccio Albahaca 250 cc yogurt natural c.n. mostaza 100 cc miel de abeja Aceite de oliva					
PARA EL PAVO 2 pechugas pavo 1 atado perejil 250 gr mantequilla 1 funda limón sutil Hoja de laurel 3 cebolla perla Ajo Tomillo Romero 1 ½ lb tomate 500 gr tocino 2 lt fondo pollo Maicena Vino blanco o espumante					