

| NOMBRE DE RECETA: Principal | | TÉCNICA DE COCCIÓN: | | |
|--|---------------------------|----------------------------|------------------------------|---|
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| | | | | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS |
| PESTO DE MENTA 55 g hojas de menta 1 ½ g ajo rallado 2 cucharadas de oliva 1 cucharada de Parmesano rallado 2 cucharadas de Panco 1 cucharada de nueces picadas | | | | Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Procesador Rallador |
| FARSA DE HONGOS 100 g hongos 7,5 g cebolla blanca 2,5 g sal 150 g pollo cubos medianos ½ huevos 40 g crema de leche | | | | Procesador Silpat Espátula de goma |
| LOMO FINO DE TERNERA 1 u lomo fino de ternera 80 g pesto 1 láminas de farsa | | | | Martillo Film |
| CUELLO DE TERNERA 250 g cuello de ternera 15 g aceite 25 g mirepoix 1 u ajo ½ ramas de romero 1 hoja de laurel ½ taza de vino tinto | | | | Olla de presión Olla Pinzas Moldes rectangulares (cortador) |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 1/2 cucharada de pasta de tomate 1 cucharadas de harina 250 g fondo oscuro 1 huevo 25 g harina 25 g apanadura | | | | |
| SALSA DE TOMATE 2 ajos rallados 40 g aceite de oliva 45 g tocino en cubos 220 g tomate en lata 6 hojas de albahaca c/n Red pepper c/n agua c/n azúcar morena | | | | Sartén Espátula de goma Licuada |
| POLENTA 1 tazas de leche 30 g mantequilla 1/3 taza de semolina 1/3 taza de harina de maíz morado 1 huevos 1/2 taza de crema de leche 30 g queso parmesano rallado | | | | Olla Batidor de alambre Espátula de goma Rallador |
| VEGETALES BRASEADOS 4 bastones de zanahoria 4 bastones de papa nabo 2 mini cebollas moradas cortadas por la mitad 6 hojas de col de Bruselas 20 g berros 150 cc fondo de pollo 15 g mantequilla | | | | Sartén Pinzas |