

NOMBRE DE RECETA: Boeuf Bourguignon		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			12	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1500 g lomo de falda de res 400 g tocino 250 g cebolla perla en brunoise 30 g ajo rallado 70 g harina 125 g puré de tomate 1000 cc fondo de res 1 sachet 500 g mini cebollas en 500 g champiñones 500 cc Vino Tinto 300 g Zanahoria 500 g Espagueti 500 g arroz cocinado O 500 g pasta de huevo cocinada				Kit estación de trabajo Olla Espátula Pinzas Sartén Plato de presentación Tapa de olla Lata de horno Espumadera

**** HALLAR EL PESO POR PORCIÓN Y REDUCIR A 4 PORCIONES**