

NOMBRE DE RECETA: Ensalada Cesar		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	150 g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1 funda de lechuga romana 125 g pan blanco de molde 40 g aceite de oliva				Kit estación de trabajo centrifugador de lechuga batidor de alambre licuadora bowls cucharas sartén plato de pasta
PARA LA EMULSIÓN: 2 ajos 2 filetes de anchoas 250 g aceite de oliva 70 g jugo de limón 30 g queso parmesano Sal, pimienta c/n				