

NOMBRE DE RECETA:		MUSAKKA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		500g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA CARNE 225 g Cebolla perla en cubos pequeños 2 u ajos rallados 30 cc Aceite de oliva 800 g Carne molida de res 500 g Tomate en lata 50 cc Vino tinto 15 g Perejil picado 4 g Orégano seco 0,5 g Canela en polvo c/n Sal c/n Pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma bowl	
PARA LA BERENJENA FRITA 900 g Berenjena c/n Sal c/n Aceite fritura				Sartén Espumadera Papel absorbente bowl	
PARA LA SALSA 500 cc Salsa Bechamel 2 u Huevo batidos c/n Sal c/n Pimienta blanca c/n Nuez moscada c/n Aceite de oliva				Bowl Batidor de mano	
ARMADO Y PRESENTACIÓN 1000 g Carne 750 g berenjena frita 500 cc salsa c/n aceite c/n Pan Molido				Bandeja ¾ 10x20x5 Espátula Plato de presentación	

c/n Queso parmesano rallado				
--------------------------------	--	--	--	--