

NOMBRE DE RECETA: Penne Al Pesto Di Basílico		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL PESTO</b>  60 g hojas de albahaca 120 cc de aceite de oliva 2 cucharadas de piñones o nueces 2 dientes de ajo 60 g queso parmesano rallado c/n sal				Kit estación de trabajo Procesador bowl
<b>PARA LA PASTA</b>  500 g penne 4000 cc agua c/n sal				Olla Colador bowl
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  500 g penne al dente Pesto 2 cucharada de agua 45 g mantequilla				Plato de presentación Cuchareta