

NOMBRE DE RECETA: Paella		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
16 presas de Pollo c/n Aceite de oliva 250 g Chorizo español 500 g Cerdo en cubos 16 u Langostino 900 g Calamar en anillos 2 u Pimiento rojo grande en cubos pequeños 2 u Pimiento verde grande en cubos pequeños 350 g Cebolla perla brunoise 6 u Diente de ajo rallado 800 g Tomate rallado 2 g romero fresco 300 g Almejas 300 g Mejillones 3000 cc Fondo de pollo 5 g Azafrán 900 g Arroz precocido 125 g Arvejas				Kit estación de trabajo Paellera Espátula de goma Pinzas Plato de presentación