

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>CHASSEUR</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
400 cc		200 cc		2	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>	
45 g champiñones en slides 15 g shallots picadas 15 g mantequilla 60 g vino blanco 250 g demiglace 70 g tomate en cubos c/n Perejil picado				Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl	