## 



NOMBRE DE RECETA: GNOCCHI TÉCNICA DE COCCIÓN							
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº P	Nº PORCIONES	
		360 g			1		
INGREDIENTES		PROCEDIMIENTO		PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
250 g papa cocinada hecha puré 80 g harina 15 g huevo 1 g polvo de hornear c/n Nuez moscada c/n harina c/n sémola		OCINAR LA PAPA AL HORNO TA EN PAPEL ALUMINIO.	)			Kit estación de trabajo Tenedor Rasqueta Bowl Lata de horno	