

NOMBRE DE RECETA: COL MORADA BRASEADA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	435g		1	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA COL BRASEADA 250 g Col morada juliana (EP) 37 g Tocino en cubos 50 g Cebolla perla en slices 3 g Azúcar 75 cc Fondo de pollo. 50 g manzana pelada en cubos pequeños. 1 u Clavo de olor 1 u Rama de canela 1 u Pimienta dulce 12 cc Vinagre de Sidra 25cc vino tinto c/n Sal c/n Pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma
PARA LAS PAPAS FRITAS 250g papas chola en bastones 200 cc aceite neutro c/n sal				Olla Papel absorbente Espumadera bowl
ARMADO Y PRESENTACIÓN 100 g col braseada 25 g papa frita				Pinzas Plato de presentación