

NOMBRE DE RECETA: CLARIFICACIÓN			TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES		
650 cc	650cc		1		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA CLARIS 100 g de carne de pollo molida. 100 g mirepoix picado finamente 50 g clara de huevo a medio montar 1 u rama de tomillo 6 hojas de perejil 1 u Clavo de olor 100 g hielo frappe				Kit estación de trabajo Bowl Batidor de mano	
PARA LA CLARIFICACIÓN 350 g de claris 1000 cc fondo claro de ave				Olla Cucharon Cernidor Lienzo	