

NOMBRE DE RECETA: BALOTINE DE POLLO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
	200g	10		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL SALTEADO 50 g Mantequilla 70 g Cebolla perla brunoise 40 g apio brunoise 2 u ajo rallado 50 g zanahoria en brunoise 100 g champiñones en brunoise 1 rama de tomillo 50 cc brandy c/n sal pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
PARA LA FARSA 250 g carne de pollo 30 g claras de huevo 175 g crema de leche C/n sal, pimienta, nuez moscada, pimienta de Cayena.				Procesador de carne Espátula de goma Bowl
PARA LA BALOTINE 1 U pollo deshuesado por pecho 400 g farsa 270 g salteado 50 g mantequilla c/n sal, pimienta	Nota: traer un pollo entero pequeño, no congelado. DESHUESAR EN CLASE			Lata de horno Papel film Papel aluminio Papel cera Hilo de bridar Sartén Pinzas Plato de presentación
VEGETALES				

<p>2 tomates en láminas de 2 cm</p> <p>1 cebolla en láminas de 2 cm</p> <p>1 berenjena en láminas de 2 cm</p> <p>2 zuchinnis en láminas de 2 cm</p> <p>5 ajos picados finamente</p> <p>½ atado de perejil picado finamente</p> <p>100 cc vinagre</p> <p>30 g aji picado finamente</p> <p>c/n aceite</p> <p>sal</p> <p>pimienta</p>				
--	--	--	--	--