

|  |                           |                                 |                                     |   |  |
|--|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|--|
| <b>NOMBRE DE RECETA: CONFIT DE CUARTO TRASERO DE POLLO</b>   |                           |                                 | <b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>           |   |  |
| <b>PESO DE LA RECETA</b>   | <b>PESO DE LA PORCIÓN</b> |                                 |                                     | <b>Nº PORCIONES</b>                                 |  |
| 240g   | 60 g                      |                                 |                                     | 4   |  |
| <b>INGREDIENTES</b>  | <b>PROCEDIMIENTO</b>      | <b>TCS</b><br>Puntos de Control | <b>CCP</b><br>Punto Control Crítico | <b>UTENSILIOS</b>                                   |  |
| <b>PARA LA GRASA DEL CONFIT</b><br><br>500 cc aceite neutro<br>2 u ajo machacado<br>2 ramas de tomillo<br>1 rama de romero   |                           |                                 |                                     | Olla  |  |
| <b>PARA SAZONAR EL POLLO</b><br><br>4 cuartos traseros de pollo ( pierna, pospierna)<br>3 g sal<br>1 g pimienta blanca molida<br>0.5 g nuez moscada<br>0.5 g hoja de laurel molida<br>5 u clavos de olor molidos |                           |                                 |                                     | Bowl<br>Guantes                                     |  |
| <b>PARA CONFITAR EL POLLO</b><br><br>4 U cuarto de pollo<br>500 cc de grasa para el confit   |                           |                                 |                                     | Pinzas<br>Papel absorbente<br>Plato de presentación |  |