

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> AROS DE CEBOLLA			<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
	90g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1 u Yema de huevo batidas 250 g Agua con gas 150 g Harina 10 g Polvo de Hornear 1 g Sal  1 u Clara de huevo semi montadas (3/4) 500 g Cebolla en aros c/n Harina				Kit estación de trabajo 2 bowls 2 batidores de mano 1 araña Papel absorbente Olla
<b>PARA EL DEEP</b>  250 g Queso crema 2 g Cebolla en polvo 1 g Ajo en polvo 20 g Cebollín picado 25 g Pepinillo en cubos pequeños 15 cc Vino blanco				