

NOMBRE DE RECETA:		LASAÑA DE POLLO		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		150g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA SALSA POMAROLA CON POLLO 40 g mantequilla 150 g champiñones 500 g pollo cocinado en agua desmenuzado 40 g cebolla perla 70 g pimienta verde 2 ajos 150 g tomate 60 cc pasta de tomate 1 hoja de laurel c/n orégano seco c/n azúcar morena c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma	
ACABADO Y PRESENTACIÓN 300 g pasta para lasaña (receta de lasaña). 500 g Salsa Pomarola 500 cc bechamel (Receta 17) 250 queso mozzarella rallado 60 g parmesano rallado				Refractario Cucharetas Papel aluminio	