

NOMBRE DE RECETA: CORT BOULLION		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
500 g agua 500 g vino blanco 60 g cebolla perla en juliana 60 g apio picado 60 g cebolla puerro picada 1 hoja de laurel 5 granos de pimienta negra 1 g tomillo seco 10 hojas de perejil 1 ajo 15 g sal 1 filete de picudo				Kit estación de trabajo Olla Batidor de mano Bowl Colador Gasa