

NOMBRE DE RECETA:		PULPO A LA PARRILLA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA 30 cc Aceite de oliva 3 u Diente de ajo rallado 3 u Lonja de tocino ahumado en cubos medianos 250 g Tomate entero en lata picado 5 g Albahaca en chifonada c/n azúcar c/n Semillas de ají c/n Sal, pimienta						Kit estación de trabajado Sartén Espátula de goma
PARA EL PULPO 4 u tentáculos de pulpo cocinado 50 cc Aceite de oliva 1 u Rama de tomillo 1 u Ajo machacado c/n Sal en grano						Bowl Brocha Pan broil
ARMADO Y PRESENTACIÓN 4 u tentáculos grillados 45 g Salsa						Pinza Plato de presentación