

NOMBRE DE RECETA: PULPO A LA GALLEGA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
4 u Tentáculos de pulpo cocinados 120 g Papa chola cocinada en cubos grandes 50 cc Aceite de oliva c/n Paprika c/n Sal en grano				Kit estación de trabajo Bowl Pinza Plato de presentación