

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Empanada Chilena		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN:</b>	<b>Nº PORCIONES:</b>		
		6		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA MASA</b>  500 g harina cernida 70 g manteca fundida 500 cc agua caliente 1 g sal 1 g ají en polvo				Kit estación de trabajo Bowl Film
<b>PARA EL RELLENO</b>  500 g carne de res magra en cubos pequeños 1000 g de cebolla perla en brunoise 50 cc aceite vegetal c/n sal. Pimienta, comino				Sartén
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  c/n masa c/n relleno 20 u aceitunas negras 40 g pasas hidratadas 5 u huevos duros c/n huevo batido				Bolillo Corta pastas Lata de horno Brocha Espátula Plato de presentación