

NOMBRE DE RECETA: SUPREMA DE POLLO CON SALSA DE FRUTAS			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA PECHUGA 30 g paprika ahumada 7 g comino molido 4 g tomillo seco 7 g semillas de cilantro molidas 7 g sal 4 g pimienta 1 pollo entero c/n aceite	NOTA: procesar el pollo en clase con el profesor para obtener 2 supremas, el resto del pollo se utilizará en la siguiente receta.			Kit estación de trabajo Bowls Grill Pinzas Plato base
PARA LA SALSA DE FRUTAS 50 g melón en cubos pequeños 50 g papaya en cubos pequeños 50 g mango en cubos pequeños 20 g pimienta roja en brunoise 4 g jalapeño en brunoise 15 g cebolla colorada 20 cc jugo de limón 4 g cilantro picado finamente c/n sal	Nota: utilizar frutas grandes y repartir entre todo el curso.			Bowls Cuchara
ARMADO Y PRESENTACIÓN 60 g salsa de frutas 100 g pechuga de pollo				pinzas plato de presentación