

NOMBRE DE RECETA: PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
645 g		215 g		3	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA PECHUGA 1 u Pechuga de pollo con grasa c/n sal en grano				Kit estación de trabajo Pinzas sartén papel aluminio	
PARA LA SALSA DE NARANJA 50 g Azúcar 60 cc Vino tinto 200cc Demiglace 2 g Ralladura de naranja 30 cc Jugo de naranja 10 cc Jugo de limón 20 g Mantequilla congelada c/n Ají brunoise				Olla Batidor	
ARMADO Y PRESENTACIÓN 1 u pechuga de pollo 50 cc salsa de naranja				Pinzas Plato de presentación	