

NOMBRE DE RECETA: POLENTA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
250			2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>POLENTA</b>  500 g leche 60 g mantequilla 1 taza de sémola de maíz amarillo 2 huevos 200 g crema de leche 60 g queso parmesano	<b>Nota:</b> para hacer polenta moldeada modificar la cantidad de líquido 2 a 1 dependiendo el tipo de sémola de maíz.			