

NOMBRE DE RECETA: CONFIT DE CUARTO TRASERO DE POLLO			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
240g	60 g			4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
PARA LA GRASA DEL CONFIT 500 cc aceite neutro 2 u ajo machacado 2 ramas de tomillo 1 rama de romero				Olla	
PARA SAZONAR EL POLLO 4 cuartos traseros de pollo (pierna, pospierna) 3 g sal 1 g pimienta blanca molida 0.5 g nuez moscada 0.5 g hoja de laurel molida 5 u clavos de olor molidos				Bowl Guantes	
PARA CONFITAR EL POLLO 4 U cuarto de pollo 500 cc de grasa para el confit				Pinzas Papel absorbente Plato de presentación	