

NOMBRE DE RECETA: SALSA DE TOMATE Y DERIVADAS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	PCC Punto Control Critico	UTENSILIOS
SALSA DE TOMATE: 30 g tocino en cubos pequeños (#5) 65 g cebolla perla en cubos pequeños (#5) 65 g zanahoria cubos pequeños (#5) 1000 g tomate en lata licuado 500 g tomate concasse 150 g huesos de cerdo 1 sachet Sal Azúcar				Kit trabajo 3 ollas Espátula de goma Colador 3 platos hondos de postre
SALSA CREOLE: 500 g salsa de tomate (receta #34) 15 g aceite de maíz 60 g cebolla perla en cubos pequeños (#5) 60 g apio en cubos pequeños (#5) 50 g pimienta verde cubos pequeños (#5) 2 g de ajos picados 1 hoja de laurel c/n ralladura de limón 2 g tomillo seco Sal Pimienta cayena al gusto				

**SALSA
PORTUGUESA:**

500 g salsa de
tomate (receta #34)
15 g Aceite de maíz
60 g cebolla perla en
brunoise (#6)
250 g tomate
concasse
2 g ajo picado
c/n perejil picado,
sal, pimienta.