

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> CERDO CON MANZANAS CARMELIZADAS		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PAR EL LOMO DE CERDO</b>  4 U Filete de lomo de falda de cerdo 1 u Rama de tomillo 2 u Ajo machacado 50 cc Aceite c/n Sal, pimienta	Nota: Utilizar la mitad del lomo de la receta de lomo de cerdo relleno para esta receta.			Bowl Papel film
<b>PARA LAS MANZANAS CARMELIZADAS</b>  120 g Azúcar morena 30 cc Ron 30 g Mantequilla 150 cc Crema de leche 80 g Manzanas en gajos				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
<b>PARA COCINAR EL LOMO</b>  4 u Lomo de cerdo marinado				Pan broil Pinzas Brocha
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  4 U Lomo de cerdo cocido 100 g Salsa de manzana				Plato de presentación pinzas