

NOMBRE DE RECETA: RACK CORDERO THAI		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
	400 g	1		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA SALSA</b>  50 cc Aceite neutro 400 cc Fondo oscuro de cordero 2 u Diente de ajo machacados 10 g jengibre en slices 10 g Hierba luisa en slices 30 g Tomate concasse 5 g Azúcar morena c/n Hojas de cilantro 4 g Pimienta negra machacada 4 cc Vinagre blanco 0.5 g Pasta de curry c/n Sal, pimienta	Nota. El curry puede ser reemplazado por curry en polvo.			Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Colador
<b>PARA EL RACK DE CORDERO MARINADO</b>  1 u Rack de Cordero 30 g Jengibre en slices 30 g Hierba luisa 20 cc Aceite neutro c/n Sal, pimienta	NOTA EL RACK ES 1 PARA TODA LA RECETA. Deben traer un rack sucio y en clase se limpiará con el profesor			Funda ziploc Bowl Grill Pinza
<b>PARA COCINAR EL CORDERO</b>  1 u Rack de cordero marinado				
<b>TABULE</b>  100g Bulgur o cous cous 200 g agua				

2 cebolletas 10 g perejil picado 10 g hierba buena picada 100 g tomate en cubos ½ limón Sal Pimienta 50 g aceite de oliva 50 g pepino				
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  1 u Rack de Cordero cocinado c/n Salsa c/n Cilantro Picado c/n Maní dorado y salado				Plato de presentación