

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Lomo de cerdo con pastel de papa, crujiente de parmesano y tomate		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Rustido		
<b>PESO DE LA RECETA:</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN:</b>		<b>N° PORCIONES:</b>	
			2	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA EL LOMO DE CORDERO</b>  1 u de lomo fino de cerdo de 200 g 1 Cebolla larga picada 1 diente de ajo picado 3 g de hierbas aromáticas picadas (romero, tomillo, salvia) Pimienta negra m olida 30 cc aceite de oliva Sal Kosher				Fundas ziplock Grill Pinza Cuchareta Cuchara
<b>PARA EL PASTEL DE PAPA</b>  2 u de papas blancas horneadas 60 g mantequilla clarificada 30 g maicena 1 huevo grande 2 yemas 60 g crema de leche 5 g sal Pimienta blanca Nuez moscada 3 claras de huevos grandes c/n Aceite para fritura				Lata de horno Papel encerado Pinza Cuchareta Cucharon Cuchara
<b>PARA EL CRUJIENTE DE PARMESANO</b>  60 g de queso parmesano rallado				Lata para horno Silpat Espátula Molde redondo
<b>PARA LOS TOMATES</b>  30 cc aceite de oliva 40 g cebolla paiteña BR 1 diente de ajo picado 5 u tomates concasse				Sartén Cuchara Cuchareta Cucharon

1 cda de vinagre de champagne Pimienta cayena Paprika c/n Sal y pimienta negra 45 g ketchup 250 cc de vino				
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  Salsa de cordero Albahaca y romero Aceite de hierbas Aceitunas negras en mitades Queso feta				Plato cuadrado Cuchara Cucharon Pinza Sartén