

NOMBRE DE RECETA: RAVIOLES EN SALSA ARRABIATA			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
900g	90g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA ARRABIATA 4 ajos rallados 80 cc aceite de oliva 90 g tocino en cubos 450 g tomate de lata (entero) cortado en cubos pequeños c/n agua 12 hojas de albahaca en chifonada. c/n red pepper (ají seco) c/n azúcar morena c/n sal				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
ACABADO Y PRESENTACIÓN 10 U Raviolos Congelados (receta 137) c/n salsa arrabiata 60 g queso parmesano rallado				Olla Colador Plato de presentación Rallador Espumadera Pinzas