

NOMBRE DE RECETA: LOMO DE CERDO RELLENO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	N° PORCIONES		
	170 g	5		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EN CERDO RELLENO 1 u Lomo de falda de cerdo pequeño 300 g Relleno 50 cc Mantequilla/Aceite c/n Sal, pimienta	Nota traer el lomo de falda entero para en clase con el profesor abrir y rellenar. Usar la mitad en esta receta y la otra en el lomo con manzanas.			Papel film Papel aluminio Papel cera Hilo de bridar Lata de horno Reja Sartén Pinzas Tijera
PARA EL RELLENO 30 g Mantequilla 30 g Cebolla perla en brunoise 50 g Portobello en cubos pequeños 150 g Duraznos picados 0.5 g Romero seco c/n Fondo de pollo 60 g Queso gorgonzola o mozzarella. c/n Sal, pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de gomas Bowl
ARMADO Y PRESENTACIÓN 1 u Porción de lomo de cerdo 500 g Papa chaucha cocinada				Pinza Plato de presentación