

NOMBRE DE RECETA: Osso Buco		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			6	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL OSSO BUCO 500 g Ossobuco de ternera c/n sal c/n pimienta 30 cc aceite c/n harina 30 g mantequilla 500 g mirepoix 5 u ajo rallado 125 cc vino blanco 250 g tomates en lata picados (mantener el jugo) c/n ralladura de limón 350 cc fondo oscuro 1 u sachet				Kit estación de servicio Pinza Sartén Tapa de sartén O papel aluminio Espátula Lata de horno Colador
PARA LA GREMOLATA 3,5 G ralladura de limón (blanqueada) 15 g perejil picado 2 g ajo rallado				
ARMADO Y PRESENTACIÓN osso buco gremolata salsa de cocción de osso buco				Plato de presentación Pinza