

NOMBRE DE RECETA: CHUTNEY DE TOMATE Y PASAS			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1500g	150 g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL CHUTNEY</b>  20 cc aceite 60 g ajo rallado 30 g jengibre rallado 120 cc vinagre de vino tinto  800 g tomate concasse 180 cc vinagre de vino tinto 240 g azúcar 5 g sal  30 g ají en brunoise 45 g pasas picadas c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma
<b>PARA EL CERDO SALTEADO</b>  1000 g lomo de cerdo en cubos grandes 50 cc aceite c/n sal, pimienta				Wok Pinzas bowl
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  100 g carne de cerdo salteado 50 g chutney				Pinzas Plato de presentación.