

NOMBRE DE RECETA: TARTAR DE LOMO			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
270 g	54 g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL TARTAR</b>  1 u Yema de huevo cruda Zumo de 1 u de limón sutil c/n Tabasco c/n Salsa Inglesa 3 g Mostaza 30 cc Aceite neutro 10 g Alcaparras picadas finamente 10 g Pepinillo en brunoise fino 10 g Cebolla perla en brunoise 30 g Yema de huevo cocida c/n Perejil picado c/n Ajo picado 150 g Lomo fino en cubos pequeños				Kit estación de trabajo Batidor de mano Espátula de goma Bowl mediano Hielo
<b>PARA EL CROCANTE DE PAN</b>  ½ u Baguette 5 cc Aceite de oliva c/n Sal, pimienta				Laminadora Lata de horno
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  55 g Tartar 2 u lamina de pan crocante				Plato de presentación