

NOMBRE DE RECETA: CHUTNEY DE TOMATE Y PASAS			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	150 g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL CHUTNEY 10 cc aceite 30 g ajo picado 15 g jengibre rallado 60 cc vinagre de vino tinto 400 g tomate concasse 90 cc vinagre de vino tinto 120 g azúcar 2 g sal 15 g ají en brunoise 20 g pasas picadas c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma
PARA EL CERDO SALTEADO 200 g lomo de cerdo en tiras 50 cc aceite de maíz c/n sal, pimienta				Wok Pinzas bowl
ARMADO Y PRESENTACIÓN 100 g carne de cerdo salteado 50 g chutney				Pinzas Plato de presentación.