

NOMBRE DE RECETA: RAVIOLES EN SALSA ARRABIATA/ PESTO			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		90g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA SALSA ARRABIATA 4 ajos rallados 80 cc aceite de oliva 90 g tocino en cubos 450 g tomate de lata (entero) cortado en cubos pequeños c/n agua 12 hojas de albahaca en chifonada. c/n red pepper (ají seco) c/n azúcar morena c/n sal				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma	
ACABADO Y PRESENTACIÓN 10 U Ravioles Congelados (receta 117) c/n salsa arrabiata 60 g queso parmesano rallado				Olla Colador Plato de presentación Rallador Espumadera Pinzas	
PESTO: 1 atado de albahaca fresca 150 g aceite de oliva 30 g nueces o piñones 3 ajos 80 g queso parmesano Sal Pimienta	NOTA UTILIZAR ESTE PESTO CON LOS CAPELETIS QUE SALEN DE LA RECETA DE RAVIOLES.				