

NOMBRE DE RECETA: LOMO SALTADO			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		N° PORCIONES	
	300 g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LAS PAPAS FRITAS 5 u papas grandes 1000 cc Aceite c/n Sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espumadera Papel absorbente Bowl
PARA EL LOMO 30 cc Aceite 300 g Lomo fino en bastones 120 g Tomate riñón en gajos 70 g Cebolla Paiteña en juliana (gruesa) 20 g Ají amarillo en brunoise fino 20 cc Vinagre 60 cc Sillao (Salsa de soya liquida, no salsa china) 250 g Papa frita c/n Perejil picado c/n Sal, Pimienta				Wok Espátula de goma
ARROZ 200 g arroz 40 g cebolla perla en cubos pequeños 400 g agua Sal Pimienta				
ARMADO Y PRESENTACIÓN 400 g Arroz cocinado 200 g Lomo saltado				Pinza Plato de presentación