

NOMBRE DE RECETA: SALSA DE TOMATE		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1200 cc	600 cc		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
30 g tocino 65 g cebolla perla en cubos medianos 65 g zanahoria en cubos medianos 1000 cc puré de tomate. (tomate en lata) 500 g tomate concasse 150 g huesos de cerdo con grasa. 1 u sachet c/n sal, azúcar.				Kit estación de trabajo Batidor de mano Olla Espátula de goma Colador Gasa bowl