

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>TÉCNICAS B</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>			<b>Nº PORCIONES</b>
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>HORNEADO</b> 5 papas 40 g mantequilla 2 ramas de tomillos 3 ajos 50 g aceite de oliva  <b>GRILL</b> 250 g lomo de falda 50g mantequilla Sal en grano  <b>FRITURA</b> 10 camarones 50 g apanadura 50 g harina 2 huevos 1 litro aceite  <b>SAUTE</b> 40 g aceite 100 g carne de cerdo en cubos medianos Sal pimienta 40 g cebolla perla 40 g zanahoria 40g piña en cubos medianos 50 g Vinagre 80 g Azúcar morena 40 g Salsa de tomate 15 g Maicena					