

NOMBRE DE RECETA: LOMO SALTADO			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1200 g	300 g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LAS PAPAS FRITAS</b>  250 g Papa chola en bastones 1000 cc Aceite c/n Sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espumadera Papel absorbente Bowl
<b>PARA EL LOMO</b>  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) 250 g Papa frita c/n Perejil picado c/n Sal, Pimienta				Wok Espátula de goma
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  400 g Arroz cocinado 200 g Lomo saltado				Pinza Plato de presentación