

NOMBRE DE RECETA:		RATATOUILLE		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		125g		20	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
200 cc Aceite de Oliva 500 g Zuchinni cubos medianos 500 g Berenjena cubos medianos 500 g Cebolla en Juliana 400 g Pimiento verdes paysanne 4 Dientes de ajo rallado 1000 g Tomate entero en lata picado 30 g Perejil picado 1 u Hoja de Laurel 1 g Tomilla seco c/n Sal c/n Pimienta				Kit estación de trabajo Olla Tapa de olla Plato de presentación Cucharón	