

|  |                            |                                    |   |                   |
|--|----------------------------|------------------------------------|---|-------------------|
| <b>NOMBRE DE RECETA:</b> Lomo Asado Con Reducción De<br>Vino Tinto Y Camote Morado   |                            | <b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Rustido |   |                   |
| <b>PESO DE LA RECETA</b>   | <b>PESO DE LA PORCIÓN:</b> |                                    | <b>N° PORCIONES:</b>                      |                   |
|  |                            |                                    | 2   |                   |
| <b>INGREDIENTES</b>  | <b>PROCEDIMIENTO</b>       | <b>TCS</b><br>Puntos de<br>Control | <b>CCP</b><br>Punto<br>Control<br>Crítico | <b>UTENSILIOS</b> |
| <b>PARA LOS TOMATES Y ESPÁRRAGOS</b><br><br>120 g Sal<br>1440 cc Agua<br>8 u Tallos de espárragos<br>30 g Aceite de oliva<br>5 g Cebollín picado<br>5 g Perejil picado<br>5 g Tomillo picado<br>10 g Shallots picadas<br>c/n Sal y pimienta<br>4 u Rebanadas de tomate |                            |                                    |   |                   |
| <b>PARA LA REDUCCIÓN DE VINO TINTO</b><br><br>60 g Merma limpieza lomo<br>2 u Shallots en juliana<br>720 cc Vino tinto Burdeos<br>2 u Ramitas de tomillo<br>480 cc Fondo oscuro<br>15 cc Aceite<br>c/n Mantequilla sin sal<br>c/n Sal y pimienta                       |                            |                                    |   |                   |
| <b>PARA EL HANGER STEAK</b><br><br>300 g Lomo de falda<br>c/n Sal y pimienta<br>4 u Rebanadas de tocino<br>ahumado<br>15 cc Aceite vegetal   |                            |                                    |   |                   |
| <b>PARA EL PURÉ DE CAMOTE</b><br><br>5 u Camote morado<br>5 cc limón<br>45 cc Mantequilla sin sal<br>120 cc Leche<br>c/n Sal y Pimienta  |                            |                                    |   |                   |