

NOMBRE DE RECETA: Cerdo En Curry Verde Tailandés Y Verduras		TÉCNICA DE COCCIÓN: Saute		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:	N° PORCIONES:		
		2		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL CERDO SALTEADO 60 cc Aceite vegetal 1 Kg Lomo de cerdo 2X2 150 g Bok choy sesgo 200 g Zucchini amarillo rondel 150 g Pimiento verde sesgo 80 g Hongos Shitake mitades 15 cc Ajo picado brunoise 12 u Cebolleta sesgo				Wok Cuchareta Pinza
PARA LA SALSA DE CURRY VERDE TAILANDÉS 450 cc Leche de coco 150 g Mango 20 g Curry verde tailandés				Olla Cuchareta Cucharon
ARMADO Y PRESENTACIÓN Arroz blanco cocinado.				Pinza Cuchara cuchareta