

NOMBRE DE RECETA: COMPOTA DE CEBOLLA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1800g	180g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA COMPOTA DE CEBOLLA</b>  2000 g Cebolla perla Juliana 250 cc Agua  1500 cc Vino tinto 1000 cc Agua 250 cc Vinagre de Vino tinto  125 g Mantequilla 60 g Azúcar  c/n Sal c/n Pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma bowl
<b>PARA EL LOMO DE FALDA</b>  1000 g lomo de falda en tiras 100 cc aceite c/n sal, pimienta				Wok Espátula de goma bowl
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  100 g lomo de falda salteado 80 g compota de cebolla				Plato de presentación pinzas