

| NOMBRE DE RECETA: S | | ALSA PORTUGUESA TÉCNICA DE CO | | OCCIÓN: | | |
|--|--|-------------------------------|--|-----------------------------|---------------------------|---|
| PESO DE LA RECETA | | PESO DE LA PORCIÓN | | | Nº PORCIONES | |
| 500 cc | | 250 сс | | 2 | | |
| INGREDIENTES | | PROCEDIMIENTO | | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS |
| 15 cc aceite 60 g cebolla perla en brunoise 250 g tomate concasse 2 g ajo rallado finamente 500 cc salsa de tomate 30 g perejil picado c/n sal, pimienta | | | | | | Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma bowl |
| | | | | | | |