

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> COULIS DE PIMIENTO ROJO		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
	70g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL COULIS DE PIMIENTO</b>  30 cc aceite 20 g cebolla perla en juliana 80 g pimiento rojo en tiras 10 g ají en juliana 70 cc crema de leche 100 cc leche condensada c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Chino Licuadora
<b>PARA EL CERDO</b>  200 g carne de cerdo en tiras 50g aceite de maíz				Olla Espumadera Bowl
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  100 g carne de cerdo 50 g coulis de pimiento rojo c/n perejil picado				Pozuelo Plato de presentación pinzas