

NOMBRE DE RECETA: Costillar de cordero a la miel con frutos picantes		TÉCNICA DE COCCIÓN: Rustido, Simmer		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		N° PORCIONES:	
			2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA CORDERO MARINADO 1 u Carreé de cordero de 500 g 30 cc Miel de abeja 10 g Romero 60 cc Aceite de oliva 50 g Piñones c/n Sal y Pimienta negra recién molida				Lata para horno Silpat Pinza
PARA LA SALSA 10 g Romero fresco 7 g Ajo picado 250 cc Fondo oscuro 50 cc Brandy 250 cc Vino blanco seco c/n Sal y pimienta negra recién molida				Sartén Cuchara Cuchareta
PARA LAS FRUTAS PICANTES 100 g Durazno cubos medianos 100 g Toronja gajos 100 g Melón cubos medianos 7 g Pimienta cayena 15 g Jengibre 50 cc Zumo de naranja				Sartén
ARMADO Y PRESENTACIÓN 4 U Ramas de romero				Plato redondo Pinza Cuchara Cuchareta