

NOMBRE DE RECETA: LOMO DE CERDO RELLENO			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
1700 g	170 g		10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL RELLENO 30 g Mantequilla 30 g Cebolla perla en brunoise 50 g Portobello en cubos pequeños 150 g Duraznos picados 0.5 g Romero seco c/n Fondo de pollo 60 g Queso gorgonzola c/n Sal, pimienta				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de gomas Bowl
PARA EN CERDO RELLENO 1 u Lomo de falda de cerdo 300 g Relleno 50 cc Mantequilla/Aceite c/n Sal, pimienta				Papel film Papel aluminio Papel cera Hilo de bridar Lata de horno Reja Sartén Pinzas Tijera
ARMADO Y PRESENTACIÓN 1 u Porción de lomo de cerdo 500 g Papa chaucha cocinada				Pinza Plato de presentación