

NOMBRE DE RECETA: CORDERO GRILLADO CON ROMERO Y PIÑONES		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	150g		12	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL CORDERO GRILLADO 85 g cebolla perla brunoise 30 cc aceite 1500 g carne de cordero molida 125 g miga de pan 125 g piñones tostados 150 cc leche 15 g perejil picado 5 g romero 6 g sal 2 g pimienta blanca 12 láminas de tocino ahumado				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma Balanza Grill Plato de presentación. Palillos