

NOMBRE DE RECETA: SALSA CREOLE		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
500 cc	250 cc		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
15 cc aceite 60 g cebolla perla cubos pequeños 60 g apio en slices 30 g pimienta verde cubos pequeños 2 g ajo rallado finamente 500 cc salsa de tomate 1 hoja de laurel 1 g ralladura de limón 2 g tomillo seco c/n sal, pimienta, pimienta cayena				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma bowl