

NOMBRE DE RECETA: RACK CORDERO THAI		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
400 g	400 g	1		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA SALSA</b>  50 cc Aceite neutro 400 cc Fondo oscuro de cordero 2 u Diente de ajo machacados 10 g jengibre en slices 10 g Hierba luisa en slices 30 g Tomate concasse 5 g Azúcar morena c/n Hojas de cilantro 4 g Pimienta negra machacada 4 cc Vinagre blanco 0.5 g Pasta de curry c/n Sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Colador
<b>PARA EL RACK DE CORDERO MARINADO</b>  1 u Rack de Cordero 30 g Jengibre en slices 30 g Hierba luisa 20 cc Aceite neutro c/n Sal, pimienta				Funda ziploc Bowl
<b>PARA COCINAR EL CORDERO</b>  1 u Rack de cordero marinado				Lata de horno Pinza Brocha
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  1 u Rack de Cordero cocinado				Plato de presentación

c/n Salsa c/n Cilantro Picado c/n Maní dorado y salado				
---	--	--	--	--