

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> RATATOUILLE		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
	125g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
50 g Aceite de Oliva 125 g Zuchinni cubos medianos (#4) 125 g Berenjena cubos medianos (#4) 125 g Cebolla en Juliana 100 g Pimiento verdes paysanne 1 diente de ajo rallado 250 g Tomate entero en lata picado 7 g Perejil picado 1/2 u Hoja de Laurel c/n Tomilla seco c/n Sal c/n Pimienta				Kit estación de trabajo Olla Tapa de olla Plato de presentación Cucharón