

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Torta De Verduras Crujientes Con Queso De Cabra Frito Y Tomates Asados		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Rustido		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN:</b>		<b>N° PORCIONES:</b> 2	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA EL QUESO DE CABRA FRITO</b>  360 g Queso de cabra 240 g Harina de uso múltiple c/n Sal Kosher c/n Pimienta negra molida 2 u Huevos 480 g Panco				Olla Pinza Espumadera Papel absorbente Bowl
<b>PARA LOS TOMATES ASADOS</b>  4 u Tomates romanos 15 cc Aceite de oliva extra virgen c/n Sal Kosher c/n Pimienta negra molida				Lata para horno Silpat Pinza
<b>PARA LAS CREMA HERBAL FRESCA</b>  120 g Crema de leche fresca 15 g Cebolletas cortadas 5 cc Aceite de oliva extra virgen c/n Sal Kosher c/n Pimienta negra molida				Sartén Cuchareta Cucharon
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  c/n Aceite para fritura de inmersión c/n Sal Kosher 1 u Berenjena 2 u Zucchini 1 u Remolacha roja 60 g Pesto (albahaca, aceite oliva, nueces, parmesano, ajo) 10 g Hojas de perejil fritas				Plato redondo sombrero Pinza Cuchareta Cucharon pequeño cuchara