

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> TIRADITO DE LENGUADO		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>N° PORCIONES</b>	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA CREMA DE AJI</b>  100 – 150 cc Fondo de pescado ½ u Diente de ajo 2 g Kion (Jengibre) 10 g Tallo de apio 40 g Lenguado 2 g Cilantro picado c/n GMS (Glutamato Mono Sódico) 30 cc Leche evaporada c/n Sal, Pimienta c/n Limón sutil 10 g Cebolla Paiteña en juliana 4 u Aji amarillo peruano blanqueado sin vena y semilla				Kit estación de trabajo Licuadora Bowl
<b>PARA EL TIRADITO</b>  2 u Filete de lenguado c/n Jugo de limón 100 cc crema de ají c/n Sal, pimienta c/n Aji rocoto en brunoise c/n Cilantro picado c/n Choclo cocinado c/n Lechuga	NOTA: TRAER EL PESCADO ENTERO Y EN CLASE FILETEARLO (TRAERLO SIN ESCAMAS NI ENTRAÑAS)			Pinzas cuchara Plato de presentación