

| | | | | | |
|--|----------------------|---------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| NOMBRE DE RECETA: VICHE DE PESCADO Y CAMARÓN | | | TÉCNICA DE COCCIÓN | | |
| PESO DE LA RECETA | | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| 5000 g | | 500 g | | 10 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Crítico | UTENSILIOS | |
| PARA EL REFRITO 60 cc aceite de achiote 50 g cebolla colorada en cubos 50 g cebolla blanca picada finamente 50 g pimienta en cubos 3 u ajo rallados c/n sal, pimienta | | | | Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Licuadora | |
| PARA LAS BOLAS DE VERDE 1 u verde rallado finamente 5 cc aceite de achiote 5 g pasta de maní 30 g de refrito c/n sal, pimienta | | | | Rallador Bowl | |
| PARA EL LICUADO DE CILANTRO Y MANÍ 50 g de cilantro 200 g de pasta de maní 250 cc fondo de pescado | | | | Bowl Licuadora | |
| FONDO DE COCCIÓN 2500 cc fondo de pescado (corvina) 10 u vainita delgada 200 g habichuelas 400 g yuca en cubos grandes | | | | Cucharon Plato de presentación | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 100 zapallo cocinado, aplastado 3 u choclo grande cortado en rodajas 50 g achogcha en juliana 1 u maduro en rodajas c/n bolas de verde 500 cc licuado de cilantro y maní 4 filetes de picudo 450 g camarón c/n sal, pimienta, comino | | | | |
|--|--|--|--|--|