

# 140

NOMBRE DE RECETA: ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
400g		100g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
<b>PARA LA VINAGRETA</b>  20 cc vinagre 20 cc jugo de limón 120 cc aceite c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Bowl Batidor de mano	
<b>PARA EL SALTEADO</b>  50 cc aceite de oliva 50 g alcachofa en lata en cuartos 150 g habas cocinadas 70 g hongos champiñón cuartos 2 u ajo rallados 40 g cebolla colorada juliana 30 g tomates secos cubos pequeños c/n estragón c/n sal, pimienta				Sartén Espátula de goma	
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  c/n vinagreta 330 g salteado 40 g rúcula 10 láminas de salmón ahumado (receta 163)				Pinzas Plato de presentación	