

NOMBRE DE RECETA: Corviche		TÉCNICA DE COCCIÓN: Fritura - Hervido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA MASA 6 u plátanos dominicos 110 g maní en pasta 30 g Achiote c/n Sal				Maso de madera Bowl Rallador
PARA EL RELLENO 150 g albacora 15 g achiote 10 g ajo 20 g cebolla paiteña 15 g pimienta verde 50 g tomate maduro 15 g maní 5 g comino c/n Cilantro				Sartén Cuchareta Cuchara
PARA EL AJÍ MONTUBIO 5 unidades de ají montubio (uña de pavo) 1 zanahorias 1 cebolla paiteña 1 pimienta verde c/n Sal 100 ml vinagre de plátano c/n Agua				Bowl Frasco cerrado
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Masa c/n Relleno 1000 cc Aceite c/n Ají montubio				Plato rectangular Pinza Lata para horno