

NOMBRE DE RECETA: Ceviche de camarón		TÉCNICA DE COCCIÓN: saute		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL JUGO DE CEVICHE 250 g Tomate riñón maduro 2 u Naranja criolla 6 u Limón sutil 80 g Cebolla Paiteña mediana c/n Cilantro c/n Mostaza maggi				Licuadora Bowl Grande
PARA EL CAMARÓN 500 g camarón desvenado y sin cabeza # 36 – 40. 1 u pimiento verde c/n Aceite				Sartén cuchareta
PARA GUARNICIONES 500 cc manteca de cerdo 300 g maíz para tostado 1 u cebolla blanca 20 cc aceite para freír 100 g canguil 2 u verde barraganete 1lt Aceite para freir				
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Camarón curtido c/n Jugo de ceviche c/n Cebolla curtida c/n Cilantro c/n Tostado c/n Canguil c/n Chifle				Plato para Ceviche Cucharon Cuchareta Pinza