

NOMBRE DE RECETA: Chupe de pescado		TÉCNICA DE COCCIÓN: Hervido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA EL FONDO CRIOLLO</b>  2 L fondo de Pescado				Olla Cuchareta Cucharon
<b>PARA EL REFRITO</b>  20 ml achiote 10 g ajo 80 g cebolla blanca 20 g cebolla paiteña c/n Comino c/n Orégano				
<b>PARA EL CALDO</b>  800 g de papas 60 cc leche 30 g maní 60 g Zanahoria 60 g arveja cocida 1 sachet criollo 1 u rama de cilantro 1 u Ají 1 u diente de ajo c/n Sal				Licuadora Cuchareta Olla Sartén
<b>PARA LA CORVINA</b>  c/n Harina c/n Aceite c/n Sal y pimienta 300 g filete de corvina 1 limón				
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  250 g Caldo c/n Cilantro picado				Plato de sopa