

NOMBRE DE RECETA: Apio Asado con langostino, mango y aderezo de vainilla		TÉCNICA DE COCCIÓN: Rustido, Hervido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		N° PORCIONES:	
			2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL APIO ASADO 4 u Apio cortado en 3 pulgadas 30 cc Aceite vegetal 5 g Sal de mar 1 u Raíz de apio c/n Pimienta blanca ½ u Limón 30 g Mayonesa 15 g Queso de cabra 15 g Hojas de perejil picadas				
PARA EL LANGOSTINO 2u. Langostinos (80g c/u aprox) 30 cc aceite de oliva 5 cc de tomillo fresco 10 cc jugo de limón c/n sal y pimienta				
PARA LA SALSA DE VAINILLA 60 cc Leche ¼ u Vaina de Vainilla 120 cc Yogurt Light ½ u limón (Jugo) c/n Pimienta blanca				
ARMADO Y PRESENTACIÓN 2 u mangos de carne hojas de apio 12 u cebollines enteros				