

NOMBRE DE RECETA: Corvina con costra de Gremolada, risotto de parmesano y croquetas de tomate asado			TÉCNICA DE COCCIÓN: Rustido.		
PESO DE LA RECETA:		PESO DE LA PORCIÓN:		N° PORCIONES:	
				4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
<b>PARA LAS CROQUETAS DE TOMATE</b>  4 tomates perita fresco sin semilla sin piel cortados en mitades 30 cc aceite de oliva 3 g albahaca picada 3 g romero picado c/n sal y pimienta 80g queso mozzarella 30 g harina 2 u huevos 125 g miga de pan fresco				Papel film Lata para horno Pinza 3 Bowls	
<b>PARA LA CORVINA</b>  15 g perejil picado 15 g ralladura de limón 15 g ajo picado 4 u filetes de corvina de 180 g Sal y pimienta				Lata para horno Silpat Espátula Pinza	
<b>PARA EL RISOTTO DE PARMESANO</b>  1000 cc de fondo de ave 4g Curry 90 g mantequilla sin sal 60 g cebolla perla en BR 180 g arroz arbóreo 80 cc vino blanco 60 g queso parmesano rallado				Sartén Olla Cucharon Cuchareta Rallador	
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b> 8 u Espárragos 1000 cc aceite para freír				Plato largo Pinza Cuchareta Cuchara Olla	