

NOMBRE DE RECETA: LANGOSTINOS ESTOFADOS CON PESCADO FRITO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	125g		12	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL ESTOFADO 90 g Mantequilla 7 u Langostinos pelados y desvenados 180 g Cebolla perla en cubos pequeños 90 g Pimiento verde en cubos pequeños 90 g Apio en cubos pequeños 60 g Cebolleta en slices 2 u Ajo rallado 45 g Harina 350 cc Fondo de pescado 1 g Tomillo seco 2 g Paprika 1 g Pimienta cayena 1 g Pimienta negra molida 15 g Salsa inglesa 60 g Perejil picado finamente c/n Sal				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma
PARA EL BAGRE FRITO 7 g Sal 7 g Paprika 1 g Pimienta Cayena 2 g Tomillo seco 1 g Pimienta negra 1 g Pimienta blanca 5 u Filetes de Bagre (1500 g) c/n Mantequilla				Sartén Pinza Bowl Papel absorbente

**ARMADO Y
PRESENTACIÓN**

1 u Filete de bagre
dorado
150 g Estofado de
langostino
c/n Arroz cocinado

Plato de
presentación
Pinzas
Cuchareta