

NOMBRE DE RECETA: Mero Envuelto En Tocino Con Guisantes Tiernos Y Papas		TÉCNICA DE COCCIÓN: Rustido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:	N° PORCIONES:		
		2		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA VEGETALES Y PAPAS 500 g Alverjas tiernas 100 g Cebolleta fresca 150 g Papa chola 80 cc Aceite de oliva 200 cc Agua 7 cc Ajo picado 100 g Hongos portobello en cuartos				
PARA MERO 4 u Filetes de mero 50 g Tocino en lonjas 40 cc Aceite de oliva 100 cc Vino frutal 100 cc Fumet o fondo de pescado 5 u Hojas de salvia c/n Sal y pimienta negra recién molida c/n Perejil picado 1 atado albahaca				
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Aceite de fritura				