

NOMBRE DE RECETA: Ceviche de concha		TÉCNICA DE COCCIÓN: N/A		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL CEVICHE DE CONCHA 25 u Conchas cerradas 60 g Cebolla Paiteña 80 g Tomate riñón maduro 5 u Limón sutil c/n Cilantro c/n Perejil c/n Sal y Pimienta c/n Glutamato mono sódico 15 g Mostaza 50 cc Aceite girasol				Abre conchas Bowl Cuchara
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Ceviche c/n Canguil c/n Tostado c/n Chifle				Plato para cebiche Cucharon Cuchareta Pinza