

NOMBRE DE RECETA: Pescado al pil pil		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL PIL PIL 200 cc aceite neutro 200 cc aceite de oliva 2 u ajo en laminas 1 u guindilla seca en láminas c/n perejil picado 4 filetes de lenguado con piel				Kit estación de trabajo Sartén Colador de metal
PARA LOS PIMIENTOS 30 cc de aceite de oliva 2 u pimientos en bastones				
ARMADO Y PRESENTACIÓN 4 filetes de pescado confitado 5 cdas de pil pil c/n Láminas de ajo confitado c/n Láminas de guindilla confitada 2 u papas cocinadas en laminas c/n Pimiento dorado				Plato de presentación Pinzas