

NOMBRE DE RECETA:		ENTRADA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
PARA LEL PESCADO 5 filetes de picudo 150 g 2 ajos ½ cebolla colorada en juliana 2 u ají panca ½ taza de vinagre 1 cucharada de orégano seco ¾ taza de aceite	1. Saltera el ajo con la cebolla colorada, ají panca previamente hidratado. 2. Agregar vinagre orégano 3. Una vez fuera de fuego agregar el aceite. 4. Licuar 5. Sal pimentar los filetes de pescado 6. Empacar al vacío el pescado con la marinada. 7. Cocinar a 65 c por 15 min. 8. Reservar para el servicio y regenerar a 9. 60 °C				
PARA LA COSTRA 1 taza de pimienta seca en polvo (secar en horno y moler) 1 taza de tomate seco en polvo (secar en horno y moler) 3 cucharadas de aji seco (comprar seco y moler)	1. Mezclar todos los ingredientes 2. Encostrar el pescado cuando salda del ronner.				
PARA LA SALSA 1 l demiglace 200 g chorizo 50 g cilantro	1. Reducir la demiglace con el chorizo picado y el cilantro licuado. 2. Cocinar por 20 min en simmer 3. Colar 4. Reservar.				
PARA EL PURE DE BERENJENA 2 berenjenas grandes 2 ajos c/n jugo de limón c/n aceite de oliva c/n aceite neutro sal pimienta	1. Rostizar la berenjena a llama viva. 2. Limpiar la berenjena, retirar la mayoría de las semillas. 3. Licuar la berenjena con todos los ingredientes restantes (hacer una emulsión) 4. Colar 5. Reservar en salsero				
PARA EL CAMOTE GLACEADO	1. Cocinar el camote con azúcar en agua.				

<p>Camote naranja en cubos medianos 15 u</p> <p>1 taza jugo de naranja</p> <p>1 rama de canela</p> <p>c/n azúcar</p> <p>1 cucharada de mantequilla congelada</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Una vez cocinado en una sartén agregar el camote, azúcar y jugo de naranja 3. Cuando haya reducido y tenga consistencia agregar la mantequilla. 4. Servir. 			
--	---	--	--	--