

NOMBRE DE RECETA: Biche de pescado		TÉCNICA DE COCCIÓN: Hervido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL FONDO CRIOLLO 2 L fondo de cabeza de corvina				Olla Cuchareta Cucharon
PARA EL REFRITO 20 ml aceite de achiote 10 g ajo 40 g cebolla Paiteña 10 g pimienta verde 60 g tomate c/n Comino c/n Orégano c/n Cilantro				
PARA EL BICHE 100 yuca 1 u choclo 100 camote 100 g zapallo 100 g vainita manaba 1 u Plátano maduro 2 u Plátano verde 120 g pasta de maní 200 g albacora 100 camarón 2 u Achogcha 1 sachet criollo (aji, cilantro, cebolla blanca larga, ajo)				Licuadora Cuchareta Olla Sartén Gasa Hilo de bridar
ARMADO Y PRESENTACIÓN 250 cc Biche c/n Cilantro picado				Plato de sopa