

NOMBRE DE RECETA: ENSALADA DE CAMARÓN		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
	160g		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LOS CAMARÓNS MARINADOS 30 g cebolla perla brunoise(#6) 20 g jugo de limón meyer 1 ajo rallado 2 g mejorana seca 10 g perejil picado 50 g aceite de maíz 16 u camarones medianos c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Bowl de vidrio
PARA EL ADEREZO 3 g cebolla colorada en cubos pequeños 1 dientes de ajo rallado 1/3 u jalapeño sin semillas ni venas 20 cc jugo de naranja 1 g ralladura de naranja 20 cc vinagre 100 cc aceite c/n sal, pimienta				Licuadora Bowl Espátula de goma
ARMADO Y PRESENTACIÓN 8 U Camarón marinado cocinado 100 cc aderezo 100 g mix de verdes (lechuga, espinaca, rúcula) 20 g zanahoria rallada				Pinzas Plato de presentación

c/n sal pimienta				
------------------	--	--	--	--