

NOMBRE DE RECETA:		CONCHAS ASADAS		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		15 u		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
40 cc aceite 60 g cebolla colorada en cubos pequeños 120 g tomate concasse 3 u ajo rallado 5 g ají en brunoise 30 u conchas con valva 100 cc jugo de limón sutil 60 g cilantro picado finamente c/n sal, pimienta, comino c/n arroz cocinado				Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Plato de presentación	
PARA LOS PATACONES 2 u Verde c/n Aceite				Sartén Mazo	