

NOMBRE DE RECETA:		BROCHETAS DE CAMARÓN		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
					2
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
PARA LA BROCHETAS: 6 camarones grandes limpios 3 palos de brocheta 1 rama de cebolla blanca 1 pimiento rojo mediano				KIT ESTACION DE TRABAJO Grill Brocha Pinzas Bowls	
PARA EL ADEREZO 30 g orégano seco 50 g perejil picado 15 ají en brunoise (#6) 150 g vinagre 150 g aceite de maíz 7 ajos hecho puré Sal Pimienta				Bowls Cucharas	
PARA LA MAYONESA DE ALBAHACA 200 g mayonesa 10 hojas de espinaca blanqueada 1 atado de albahaca blanqueada 5 g cebolla colorada Sal Pimienta				Licuadora Ollas Colador	