

| NOMBRE DE RECETA: Marmitako | | TÉCNICA DE COCCIÓN | | |
|--|--------------------|--------------------------|------------------------------|---|
| PESO DE LA RECETA | PESO DE LA PORCIÓN | Nº PORCIONES | | |
| | | 10 | | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | TCS Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS |
| PARA EL CALDO DE PESCADO 1000 g cabeza de pescado (corvina) 50 cc aceite de oliva 50 g zanahoria 50 g apio 50 g puerro 100 g cebolla perla c/n tallos de perejil 2500 cc agua | | | | Kit estación de trabajo Olla Colador |
| PARA EL MARMITAKO 70 cc aceite de oliva virgen 250 g cebolla perla en cubos pequeños 100 g pimienta roja en cubos pequeños 100 g pimienta verde en cubos pequeños 4 ajos rallados 5 u papas grandes 250 cc salsa pomodoro de frasco 4 u pimienta choricero remojado 2 cdas de pimiento en polvo 150 cc vino blanco c/n caldo de pescado (APROX 2500 cc) 400 g albacora 30 cc aceite de oliva 100 g perejil picado | | | | Olla Sartén Espátula Plato de presentación |

**** HALLAR EL PESO POR PORCIÓN Y REDUCIR A 4 PORCIONES**