

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> <b>A LA MARINIÈRE</b>		<b>MEJILLONES Y ALMEJAS</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>			<b>Nº PORCIONES</b>
					8
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>PARA LA MARINIÈRE</b>  600 g Almejas con valva 600 g Mejillones con valva 45 g Cebolla perla picada finamente 30 g perejil picado finamente 125 g Vino Blanco 50 g Mantequilla c/n Sal c/n Jugo de limón c/n Semillas de ají				Kit estación de trabajo Wok Cuchareta	
<b>PARA EL ACOMPAÑANTE</b>  1 u Pan Baguette 100 g Mantequilla 3 u Dientes de ajo c/n Orégano				Sartén Brocha Lata de Horno	