

NOMBRE DE RECETA: Ensalada frita de tomate verde		TÉCNICA DE COCCIÓN: Fritura		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		N° PORCIONES:	
			4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LAS CEBOLLAS CURTIDAS 60 g cebolla paiteña en juliana fina 250 cc vinagre blanco 30 g azúcar 10 g sal 500 cc agua				Olla mediana Cuchareta Cuchara
PARA EL COULIS DE PIMIENTO 5 cc de aceite 1 diente de ajo 125 cc crema de leche 125 g pimiento en cubos pequeños c/n sal y pimienta				Sartén Licuadora Cuchareta
PARA EL ADEREZO DE ALBAHACA Y TOCINO 3 lonjas de tocino 60 g mayonesa 60 g crema agria 60 g cebolla caramelizada en cubos pequeños 15 g crema de leche 5 cc vinagre blanco 2 g puré albahaca 1 g ajo rostizado picado c/n sal y pimienta				Lata para horno plana Pinzas
PARA LOS TOMATES VERDES FRITOS 250 g harina 3 u huevos 400 g hojuelas de maíz (no dulce)				Plato de sopa Pinzas Cuchara Cucharon Cuchareta

2 u tomatillo verde en rodajas				
ARMADO Y PRESENTACIÓN Aceite de fritura Sal Kosher 60 gramos de lechugas baby 8 fideos largos fritos				Plato redondo Pinza Salsero Cuchara