

| | | | | | |
|--|----------------------|--------------------------------|-------------------------------------|---|--|
| NOMBRE DE RECETA: | | MELOSO DE CONCHA | | TÉCNICA DE COCCIÓN | |
| PESO DE LA RECETA | | PESO DE LA PORCIÓN | | Nº PORCIONES | |
| | | 125g | | 10 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | PC Puntos de Control | CCP Punto Control Critico | UTENSILIOS | |
| PARA EL MADURO FRITO 2 u Maduro en rondel 500cc Aceite de Neutro | | | | Kit estación de trabajo Espumadera Olla Papel absorbente | |
| PARA EL MELOSO DE CONCHA 50 g Aceite de achiote 50 g cebolla colorada 250 cc tomate rallado 50 g pimienta verde en juliana 50 g pimienta roja en juliana 70 g zanahoria rallada 3 u ajo rallado finamente 1000 g arroz grano corto cocinado 30 g cilantro picado finamente 200 cc fondo de pescado 100 g picudo en cubos pequeños 20 u concha con valva c/n sal pimienta. Comino, jugo de limón c/n salsa china | | | | Sartén grande Espátula de goma | |
| ARMADO Y PRESENTACIÓN | | | | Cucharon | |

250 g meloso de
concha

3 rodajas de maduro
frito
c/n cilantro picado
c/n rodajas de limón

Plato de
presentación
Pinzas