

NOMBRE DE RECETA:		MELOSO DE CONCHA			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
1250g		125g			10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL MADURO FRITO 2 u Maduro en rondel 500cc Aceite neutro						Kit estación de trabajo Espumadera Olla Papel absorbente
PARA EL MELOSO DE CONCHA 50 cc 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						Sartén grande Espátula de goma
ARMADO Y PRESENTACIÓN 250 g meloso de concha						Cucharon Plato de presentación Pinzas

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