

NOMBRE DE RECETA: Tartar De Salmón Fresco Y Ahumado Con Vichysoisse Y Espárragos Verdes		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:	N° PORCIONES:		
		2		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL TARTAR DE SALMÓN 150 g Salmón fresco 80 g Salmón ahumado 100 g Cebolleta 2 u huevo de codorniz 30 cc Jerez seco 15 cc Salsa de soya japonesa 45 cc Aceite de oliva 15 cc Mostaza 1 u Huevo duro 15 g Alcaparras 3 u Pepinillos en vinagre 7 g Perejil picado 7 g Eneldo picado c/n Sal y pimienta blanca molida c/n Hielo				Bowl Grande Bowl mediano Batidor de alambre Molde cortador redondo
PARA EL VICHYSOISE 200 g Cebolla puerro en anillos 2 u Papas medianas cubo mediano 100 g Cebolla perla en brunoise 60 cc Aceite de oliva 250 cc Fondo claro de res 100 cc Leche 100 cc Crema de leche 30 g Cebollín picado				Olla mediana Licuadora Cernidor
ARMADO Y PRESENTACIÓN 1 huevo duro c/n alcaparras 12 u espárragos				Plato rectangular Cuchara Cucharita Pinzas

blanqueados				
-------------	--	--	--	--