

NOMBRE DE RECETA: Calamar como estrella		TÉCNICA DE COCCIÓN: Horneado		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		N° PORCIONES:	
			6	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL CALAMAR 12 calamares pequeños 2 cdas de aceite de oliva Perejil picado Jengibre en polvo Sal				
PARA LA ESPUMA DE PIMIENTO VERDE 4 pimientos verdes 2 u clara de huevo 4 g gelatina sin sabor 100ml zumo de naranja				
ARMADO Y PRESENTACIÓN 50g Frambuesa 20g azúcar blanca 7g de tinta de calamar 15g harina c/n aceite de oliva 100ml Fondo de pescado Perejil picado Sal				