

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Moqueca de pescado, tortilla de choclo y palmito asado		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN:</b>		<b>Nº PORCIONES:</b>	
			4	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA MOQUECA</b>  180 g de filete grueso de mero o robalo 250 cc de leche de coco 30 g de cebolla perla en juliana 30 g de pimienta verde en juliana 30 g de tomate riñón en rodajas 2 dientes de ajo en brunoise 10 cc de aceite de achiote Culantro a gusto Sal y pimienta negra molida Ají nacional a gusto				Kit estación de trabajo Licuadora Bowls para mise en place Olla pequeña Pinza
<b>PARA LA GUARNICIÓN</b>  30 g de choclo cocinado y desgranado 15 g de maíz molido (maizabrosa) 30 g de palmito fresco 1 diente de ajo brunoise 10 g cebolla paiteña brunoise 10 g queso fresco rallado c\n aceite de oliva c\n limón sutil				Pinza Tabla de corte Cuchara Plato de presentación 2 Sartenes medianas 1 olla pequeña