

NOMBRE DE RECETA: CANGREJADA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		N.º PORCIONES	
			6	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA CANGREJADA ½ Sarta de Cangrejos vivos 5000 g agua 5 g comino molido 5 g orégano seco 2 g pimienta molida 5 hojas de albahaca 1 tallo de apio troceado 1/3 atado de cilantro 200 g cerveza 4 maduros Sal	Nota: utilizar 1 sarta por 2 grupos.			
PARA LOS CARAPACHOS RELLENOS 6 carapachos de cangrejo 20 g aceite de achiote 20 g cebolla colorada en cubos pequeños (#5) 20 g pimienta verde en cubos pequeños (#5) 20 g pimienta roja en cubos pequeños (#5) 5 g cilantro picado 2 maduros cocinados y majados 2 cucharadas de pasta de maní 50 g queso fresco rallado	Nota: utilizar los carapachos de la receta anterior (cangrejada) Utilizar 2 maduros de la cangrejada.			

c/n sal, comino, orégano				
-----------------------------	--	--	--	--