

NOMBRE DE RECETA:		PAPILLOTE DE PARGO		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES
					2
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			PC Puntos de Control	PCC Punto Control Critico
1 pargo entero limpio 10 g mantequilla derretida Sal Pimienta blanca 10 g perejil picado c/n mejorana seca 5 g shalotas en brunoise fino (#7) 1 limón meyer	Nota: llevar el pescado sin entrañas ni escamas.				Kit trabajo Brocha Papel manteca Lata de horno Plato base

