

NOMBRE DE RECETA: Salmón Con Langostino Caliente, Ensalada De Apio Y Sorbete De Mango		TÉCNICA DE COCCIÓN: Braseado		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		N° PORCIONES:	
			2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL SALMÓN 100 cc Aceite de oliva virgen 80 cc Aceite de semilla de uva 4 u Ramitas de tomillo 1 u Hoja de laurel 1 u Vaina de vainilla 1 u Canela 3 u Hojas de albahaca 2 u Salmón sin piel (150 g) c/n Sal de mar c/n Pimienta recién molida				Sartén antiadherente Espátula Pinza
PARA EL ADEREZO DE MANGO 60 cc Aceite 60 cc Vinagre balsámico 80 g Puré de mango (pulpa) 5 g Menta picada				Licuadora Bowl
PARA LA ENSALADA 60 g Aceite de semilla de uva 30 g Mantequilla sin sal 1 u Shallots picada 8 u Champiñones shitake 240 g Apio 240 g Carne de langostino cocido 120 g Peras peladas en cubos medianos 30 g Vinagre de champagne 10 g Crema de rábano picante 30 g Crema de leche 100 g Pulpa de mango 1u. Clara de huevo				Sartén cuchareta
ARMADO Y PRESENTACIÓN				Plato redondo Pinzas Cuchara cuchareta