

83-A

| NOMBRE DE RECETA: CAMARONES AL AJILLO | | | TÉCNICA DE COCCIÓN | | |
|---|---------------|-------------------------------|------------------------------------|--|--|
| PESO DE LA RECETA | | PESO DE LA PORCIÓN | | N.º PORCIONES | |
| | | 60g | | 5 | |
| INGREDIENTES | PROCEDIMIENTO | PC Puntos de Control | CCP Punto Control Crítico | UTENSILIOS | |
| PARA LOS CAMARONES AL AJILLO 30 g aceite de oliva 200 g camarones limpios 6 ajos en laminas finas 40 g cebolla perla en cubos pequeños (#5) 200 g vino blanco 50 g mantequilla congelada 15 g perejil picado Sal | | | | Kit estación de Trabajo Sartén Espátula de goma Bowls | |
| PARA LOS PATACONES 2 verde dominicos 250 g aceite de maíz Sal | | | | Sartén Papel absorbente pataconera | |
| PARA LA SALSA CRIOLLA 60 g cebolla colorada en juliana 60 g tomate en cubos medianos (#4) 10 g ají en juliana 10 g cilantro picado c/n jugo de limón c/n sal, aceite | | | | Bowl Cuchara Plato base | |