

NOMBRE RECETA: Lenguado a la sidra y compota de puerros		TÉCNICA DE COCCIÓN Guisado		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
Lenguado 2 ud de lenguado entero (600 gr) 1 l Fondo de pescado				Kit de trabajo Sartén
Pochado 50g Mantequilla 1 ud manzana verde 30g Shallots 100ml Sidra 200ml Fondo de pescado 250ml Crema de leche				Olla Cuchareta
Compota de puerro 30g Mantequilla 500g Puerro 5g Curry 50ml Crema de leche				Sartén
Armado y presentación 40g Piel de manzana verde 1 u Piel de lenguado deshidratado				