

NOMBRE DE RECETA: Ceviche peruano		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL FONDO BASE 250 cc Fondo de pescado (corvina) ½ u Diente de ajo 10 g Kion (Jengibre) 10 g Tallo de apio 10 g pescado (mismo que se use para el ceviche) c/n Sal, Pimienta c/n GMS (Glutamato Mono Sódico), Opcional 15 u de limón sutil cortados				Kit estación de trabajo Licuadora bowl
PARA EL CEVICHE 500 g Corvina 2 hielos c/n ají amarillo en brunoise c/n ají limo c/n ají rocoto sal, pimienta 4 cucharadas fondo base c/n cilantro picado finamente				Bowl Colador
ARMADO Y PRESENTACIÓN 500 g ceviche 200 g choclo cocinado 100 g canchita (maíz tostado) c/n hojas de lechuga 100 g camote peruano cocinado cortado en laminas c/n cebolla colorada en juliana (remojada en agua helada)				Plato de presentación