

NOMBRE DE RECETA:		CANGREJADA			TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN			Nº PORCIONES	
		3 u			4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL ENCURTIDO 100 g Tomate riñón cubos pequeños 60 g Cebolla Paiteña en juliana fina (en agua con hielo) Jugo de 3 limones sutil c/n cilantro picado c/n Sal, pimienta						Kit estación de trabajo Bowl
PARA LA SOPA 100 g Aceite de Achiote 50 g Pimiento verde brunoise 140 g tomate riñón en cubos pequeños 3 u Diente de ajo rallados 100 g Maní en pasta 100 g Apio en brunoise 1 u Sachet criollo (1 Gasa; 1 Ají entero; ½ Cebolla blanca) 4 u Plátano verde cuartos c/n Sal, Pimienta c/n Comino c/n Cilantro picado 3000 cc Agua 12 u cangrejos limpios						Olla pinzas Espátula de goma Cepillo (lavar cangrejos) Cucharon Palto de presentación
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n encurtido c/n sopa						Cucharón Plato de presentación

