

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> CEVICHE DE PESCADO		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
500 g picudo en cubos 200 g tomate riñón 100 g cebolla paiteña 5 u limón sutil Mostaza Sal Pimienta Cilantro picado Aceite				Kit estación de trabajo Bowls Cucharas Ollas Cuchara de madera Plato de presentación cevichero
2 maqueños 200 g canguil 250 g maíz tostado (para hacer) 500 g manteca de cerdo 1 cebolla paiteña 1 rama cebolla blanca 2 ajos				