

NOMBRE DE RECETA: Tacu - Tacu con picante de mariscos		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 TACU TACU 300 g Frejol blanco cocinado 150 g Arroz cocinado 50 g cebolla perla 2 u Dientes de ajo c/n Aceite de maíz c/n sal c/n pimienta				Kit estación de trabajo Sartén antiadherente Licuadora Plato de presentación
PARA LA SALSA 50 g Cebolla perla 2 u Diente de ajo 2 u Ají amarillo peruano 100 cc Fondo de camarón 100 cc Crema de leche c/n Sal c/n Pimienta c/n Cilantro c/n Aceite de oliva 3 u Limón Meyer				
PARA LOS MARISCOS 100 g Calamar 100 g Camarón 100 g Pulpo cocinado 100 g Pescado (picudo/corvina/ mix de mariscos)				

**** HALLAR EL PESO POR PORCIÓN Y REDUCIR A 4 PORCIONES DE 125g**