

NOMBRE DE RECETA: ENSALADA DE CAMARÓN		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
320g	160g	2		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LOS CAMARÓNS MARINADOS 30 g cebolla perla brunoise 20 cc jugo de limón meyer 1 u ajo rallado 2 g mejorana seca 10 g perejil picado 50 cc aceite 4 u camarones c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Bowl de vidrio
PARA COCINAR LOS CAMARÓNS 4 u camarones marinados				Pan broil Pinzas Bowl
PARA EL ADEREZO 5 g cebolla colorada en cubos pequeños 1 dientes de ajo rallado ½ u jalapeño sin semillas ni venas 40 cc jugo de naranja 2 g ralladura de naranja 40 cc vinagre 200 cc aceite c/n sal, pimienta				Licuadora Bowl Espátula de goma
ARMADO Y PRESENTACIÓN 4 U Camarón marinado cocinado 100 cc aderezo				Pinzas Plato de presentación

100 g mix de verdes (lechuga, espinaca, rúcula) 20 g zanahoria rallada c/n sal pimienta				
--	--	--	--	--