

NOMBRE DE RECETA: CHOWDER DE CANGREJO Y CHOCLO			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
		250 g		4	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
15 g aceite de maíz 60 g cebolla perla cubos pequeños (#5) 1 ajo rallado 160 g papa chola en cubos pequeños (#5) 15 g harina 560 g fondo de pescado ½ hojas de laurel 140 g choclo dulce de lata 7 g chifonada de albahaca 160 g carne de cangrejo 50 g leche 40 g crema de leche c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Ollas Espátula de goma Plato de presentación Cucharon	