

NOMBRE DE RECETA: COULIS DE PIMIENTO ROJO		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
750g	150g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL COULIS DE PIMIENTO</b>  30 cc aceite 20 g cebolla perla en juliana 80 g pimiento rojo en tiras 10 g ají en juliana 70 cc crema de leche 100 cc leche condensada c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Chino Licuadora
<b>PARA LOS CAMARONES</b>  25 u camarones apanados 1000 cc aceite para freír				Olla Espumadera Bowl Papel absorbente
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  5 camarones fritos 50 g coulis de pimiento rojo c/n perejil picado				Pozuelo Plato de presentación pinzas