

NOMBRE DE RECETA: Arroz marinerero		TÉCNICA DE COCCIÓN: Saute		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL REFRITO 20 cc Aciete de achiote 10 g ajo 60 g cebolla paiteña 30 g pimienta roja 30 g pimienta verde 80 g tomate riñón maduro 50 g Zanahoria c/n Comino c/n Orégano c/n Cilantro 15 g mantequilla				Sartén Cuchareta Cuchara
PARA LOS MARISCOS 200 g camarón 200 g calamar pequeño tipo Condón 200 g picudo 20 u concha cerrada				Sartén Cuchareta Cuchara
ARMADO Y PRESENTACIÓN Refrito con mariscos 600 g Arroz blanco 30cc Salsa de soya (kikkoman) c/n Maduro frito c/n Cilantro				Plato redondo Cuchareta