

NOMBRE DE RECETA: Risotto de mariscos con salmón a la plancha		TÉCNICA DE COCCIÓN: Simmer, Fritura		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:	N° PORCIONES:		
		2		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL RISOTTO DE MARISCOS 180 g Arroz Arborio 80 g Cebolla perla en cubos pequeños 15 g Ajo picado en brunoise 80 g Pimiento verde en brunoise 15 u. Mejillones abiertos y blanqueados en agua con sal 750 cc Fumet 5 u Hebras de azafrán 100 cc Aceite de oliva 50 cc vino blanco 7 g Perejil picado c/n Sal y Pimienta negra recién molida				Sartén mediano Cuchareta Olla mediana
PARA EL SALMÓN 2 u Filetes de salmón de 150 g aproximadamente 40 cc Aceite de oliva c/n Sal gruesa				Sartén antiadherente Espátula
ARMADO Y PRESENTACIÓN 5 U Hojas de perejil frito				Plato redondo de pasta Pinza Cuchareta