

NOMBRE DE RECETA: Encocado de pescado		TÉCNICA DE COCCIÓN: Pochado		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN: 260 g		Nº PORCIONES: 3	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA SALSA DE ENCOCADO 30 g achiote 40 g mantequilla 5 g comino c/n Sal y Pimienta 5 g ajo 40 g cebolla perla brunoise 40 g pimienta verde brunoise 40 g pimienta roja brunoise c/n cilantro picado 1 unidad de coco entero rallado 200 ml leche entera 30 g crema de leche c/n chillangua picada				Rallador Licuadora Sartén de teflón Espátula de goma Cuchareta
PARA EL PESCADO 1 u filete de picudo de 400 g c/n sal y pimienta c/n jugo de limón c/n comino c/n harina 70 ml aceite				Bandejas plásticas Bowl Sartén Espátula
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Arroz cocinado 2 u Plátano verde Limón				Plato redondo Cuchareta