

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Empanada de verde con camarón		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Fritura de inmersión		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN:</b>		<b>Nº PORCIONES:</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA MASA</b> 6 u plátano verde dominico grandes 40 g sal 2 L agua de cocción				Olla de presión Maso de madera
<b>PARA EL RELLENO</b> 250 g camarón # 41 – 50 15 cc achiote 5 g ajo 80 g cebolla brunoise 80 g Tomate en brunoise 80 g Pimiento en brunoise 10 g cilantro c/n Comino 50 g Maní				Sartén Cuchareta
<b>ARMADO Y EMPLATADO</b> c/n Aceite para freír				Olla Espumadera grande Papel film Procesador de alimentos