

Ficha técnica

Ceviche de maracuya

Ingredientes	Unidad de medida	Peso neto	Factor de rendimiento	Peso bruto
Pargo fresco	gr	120		
Tomate cherry	gr	20		
Rábano cambray	gr	3		
Pepino verde	gr	5		
Mango	gr	20		
Sal	gr	2		
Leche de tigre	ml	200		
Peso total de la preparación		365		gr
Peso de la porción		365		gr
Cantidad de porciones		1		



Leche de tigre de maracuya		
Ingredientes	Gramaje	Unidad
limón	120	gr
Cebolla morada	50	gr
Pulpa de maracuya	80	ml
Chile serrano	3	gr
Cilantro	3	gr
Sal	3	gr

Método de preparación: Leche de tigre: En la licuadora pondremos limón, cebolla morada, pulpa de maracuyá, chile Serrano, cilantro y sal. Una vez licuado lo pasamos por chino según si quedan mucha pulpa.

Ceviche: cortaremos nuestro pesacdo en dados de 1*1 cm y los pondremos en un bol con sal y el jugo de dos limones a marinar. Luego agarraremos un plato hondo y en este pondremos el pesacdo junto a la leche de tigre con la guarnición bien presentada, para dar una vista bonita al cliente.

Vida útil: 20 min **Temperatura de emplatado:** 60 grados Celsius **Porcionado:** Individual
Alergias e intolerancias: Alérgicos al pescado. No tomar intolerantes al gluten **Valor nutricional:** Plato altamente saludable con ácidos grasos Omega-3 .