



RECETAS
CEVICHE EMBRUJO
REGION ANDINA COLOMBIA -
FONTANAR
RA-GR-CEEM-VIP-02

Porcionados y alistamientos previos: Camarón



1

La noche anterior a realizar el porcionamiento y/o alistamiento se debe sacar del congelador el camarón. Para descongelar adecuadamente, deben guardarse en el refrigerador de la mesa fría.



2

Por la mañana en la habitación, sacar los camarones y pesar porciones de 70 gramos de camarón. Este debe estar completamente descongelado, para que el peso sea el correcto.

100 GRAMOS



3

Tomar las porciones de camarón de 70 gramos y guardar cada una en una bolsa plástica. Marcar la bolsa con la fecha del día, gramaje y nombre del Cinepolito. Almacenar en un inserto en la mesa fría.

Porcionados y alistamientos previos: Mango Tommy



1

Pelar el mango completamente con un cuchillo pequeño. El mango debe quedar sin ningún pedazo de cáscara.



2

Colocar el mango sin cáscara, acostado en la tabla para empezar a cortarlo.



3

Cortar el mango en láminas delgadas.



4

Cuando el cuchillo se tope con la semilla, voltear el mango y seguir tajando la otra parte.



5

Pesar 70 gramos de mango tajado.



6

Cortar las tajadas de mango en bastones muy delgados. Almacenar en inserto en la mesa fría.



Se debe solo alistar la cantidad de mango a utilizar en un día, para evitar que pierda frescura y se afecte el color.

Porcionados y alistamientos previos: Cebolla Cabezona

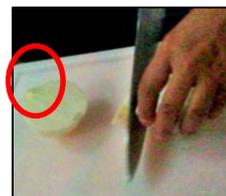


Correcto



Incorrecto

Tomar una cebolla cabezona grande (Aproximadamente 230-250 gramos) y cortarla a lo largo (verticalmente, nunca de forma horizontal).



Una vez este cortada verticalmente y divide en dos, quitar las puntas



Corazón

Quitar el corazón de cada uno de los lados de la cebolla.



Correcto



Incorrecto

Tomar la cebolla en forma de luna, tomándola lateralmente, con la parte sin corazón hacia el frente.



Empezar a realizar cortes muy delgados, formando las lunas de cebolla.



Guardar en un inserto en la mesa fría o en recipiente hermético en la nevera de refrigeración de la mesa fría.

Nota: La cebolla puede alistarse para dos días.



Alistamiento: Cascos de Limón



1

Tomar los limones a alistar del lugar donde se encuentran almacenados y lavarlos según la técnica de lavado de frutas y verduras vigente.



2

Tomar un limón y cortar un casco grande.



3



Tomar el casco y partirlo por la mitad. Se deben obtener dos cascos del mismo tamaño, idénticos.



4

Repetir el procedimiento: Cortar un casco y partirlo por la mitad. Continuar tajando el limón, obteniendo cascotes uniformes, de idéntico tamaño.

Ceviche Embrujo

RA-GR-CEEM-VIP-02

RECETA



Sabor

Característico, agradable, con delicado y refrescante sabor del océano.



Ingredientes

Frescos, correctamente marinados, buena apariencia.

Preparación

1



Tomar el camarón porcionado de la mesa fría (100 gramos).

2



Lavar a chorro y colocarlo en un bowl o tazón.

3



Con una cuchara, tomar la mitad del mango aproximadamente y colocarlo en el bowl donde se encuentra el camarón.

4



Cortar los 20 gramos de cebolla en pluma por la mitad.

5



Agregar los 20 gramos de cebolla con corte en pluma (cortada a la mitad).

6



Agregar 3 pizas de sal, equivalentes aproximadamente a 2 gramos de sal,

7



Adicionar el jugo de un limón y revolver.

8



Agregar una pizca de pimienta.

Preparación

9



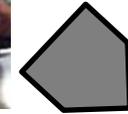
Agregar un gramo de ajinomoto y mezclar perfectamente con una cuchara.

10



Quando todos los ingredientes estén incorporados, se procede a emplatar.

11



Comenzar a emplatar, tomando los ingredientes con una cuchara y colocándolos en la copa. y

12



Empezar a colocar el mango.

13



Colocar la otra mitad del mango en bastones, asegurándose que quede bien distribuido en la copa y en dos direcciones diferentes.

14



Servir con tenedor pequeño y en plato redondo

Adornar con dos casquitos de limón a lado y lado. Servir con tenedor. Entregar para servir al cliente.