

TITULO DE LA RECETA

# Pescado empapelado al pastor

SELECCIÓN DEL MENÚ	LÍNEA DE SALIDA
Sin culpa	Caliente
INGREDIENTES	
PRODUCTO	REF
SR Pibil de manzano	1 cucharón de 2 onzas
Filete tilapia	1 porción de 250 gramos
Limón con semilla (rodaja)	3 rodajas
Hoja santa	1 pieza
Sal fina	1 pizca
Pimienta negra molida	1 pizca
SR Arroz blanco	1 ramequin

PROCEDIMIENTO

- Colocar el filete sobre una pieza de papel aluminio.
- Salpimentar el pescado y bañar con el pibil de manzano.
- Colocar la hoja santa encima y las rodajas de limón.
- Envolver y hornear a 180°C por 20 minutos.
- Servir caliente en un plato trinche acompañado del arroz.



PUNTOS CRITICOS

RENDIMIENTO (ORDEN)	FECHA	No. RECETA
1	Jul-18	-V1