



FOTO	NOMBRE DE LA RECETA	CAZUELA DE MARISCOS
	FECHA	4/11/2018
	TIPO DE EVENTO	Taller Culinology
	CHEF	Equipo Costa Caribe
	CATEGORÍA	Menu de Degustacion
	TIPO DE COMIDA	Nueva Cocina Colombiana
	PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)	Bechamel, Caldo de Gallina, Preparado Lacteo, Pasta de Tomate.
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	25 minutos
	PARA CUÁNTAS PERSONAS	2
INGREDIENTES		
NOMBRE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Filete de toyo	2 und	
Camarón titi crudo	150gr	
Caldo de Gallina Zafrán	10gr	
Base Bechamel Zafrán	75gr	
Pasta con tomate Zafrán	15gr	
Cebolla Cabezona picada	30gr	
Ajo Fresco picado	5gr	
Pimenton rojo picado	15gr	
Sabor a Coco (Griffith)	20gr	
Brandy	10gr	
Aceite	10gr	
Sal y pimienta	3gr	
Agua	450gr	
PREPARACIÓN		
Paso 1:	Limpiar los langostinos, reservar los cascarones y hacer un bisque con fondo de caldo de gallina.	
Paso 2:	Preparar la base bechamel disuelta en 6 partes de agua	
Paso 3:	Picar finamente las verduras y majar el ajo	
Paso 4:	Precalentar el aceite y saltear el ajo y los vegetales en orden de coccion, por último los filetes de tilapia en trozos y los langostinos, Flamear con el Brandy, sazonar con sal , pimienta y añadir la pasta con tomate y el	
Paso 5:	Finalmente añadir el bisque y la base bechamel. Dejar en cocion a fuego lento durante 10 minutos mas. Retirar y servir en cazuela caliente, se sugiere gratinar	
MATERIAL DE COCINA	Ollas, sartenes, cucharas, tabla, cuchillo, batidor.	
EQUIPO DE COCINA	fogones	