

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Locro Quiteño		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
	250 g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	PCC Punto Control Critico	UTENSILIOS
100 g cebolla blanca en brunoise (#6) 60 g aceite de achiote 20 g mantequilla 350 g papa chola en cubos pequeños (#5) 500 g papa chola en cubos grandes (#3) 1200 g agua 200 g leche 60 g queso fresco c/n sal 2 aguacates 100 g queso rallado c/n Laminas de ají	1. Dividir la sopa en 3 para ocupar en las 2 variantes.			Kit trabajo
<b>VARIANTE 1:</b>  Agregar 5 g cuero cronquis a 1/3 de la sopa base				
<b>VARIANTE 2</b>  Agregar 50 g de habas cocinadas a 1/3 de la sopa base				