

4

Demostrativa

NOMBRE DE RECETA:		LOCRO DE PAPA		TÉCNICA DE COCCIÓN	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA EL LOCRO 100 g cebolla blanca en brunoise 60 cc aceite de achiote 20 g de mantequilla 350 g papa chola en cubos pequeños 500 g papa chola en cubos grandes 1200 cc agua 200 cc de leche 60 g queso fresco rallado c/n sal	<ol style="list-style-type: none">1. Hacer un refrito con la cebolla blanca, mantequilla y el aceite de achiote, sazonar.2. Agregue los 350 gramos de papa en cubos pequeños y sancóchelas3. Agregue el agua y lleve a ebullición, cocinar hasta que las papas estén listas.4. Coloque las papas en cubos grandes, una vez que las papas grandes estén cocidas agregar la leche, queso.5. Rectificar.	160 °C 92 °C		Kit estación de trabajo Balanza Olla Espátula de goma Cucharon	
ARMADO Y PRESENTACIÓN 2 u aguacate en laminas 100 g queso fresco rallado Láminas de ají como garnish	<ol style="list-style-type: none">1. Colocar dentro del plato el locro y acompañarlos con el aguacate, el queso rallado y las láminas de ají.2. Servir a los alumnos para degustación.			Plato hondo Desechables para degustación (plato y cuchara)	