

NOMBRE DE RECETA: Ajiaco		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
			19	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL AJIACO</b>  1 u Pechuga de pollo con hueso 2500 cc agua 3 ramas de cebolla blanca ½ atado de cilantro 3 U Choclo 900 g papa chola pelada y en cuartos 900 g papa coneja blanca pelada y en cuartos 1400 g papa yema de huevo pelada 10 g Guascas				Kit estación de trabajo Olla Pinzas Bowls
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  c/n ajiaco 3 U Arepas 1 U Aguacate 300 gr Arroz cocido (blanco) 200 cc Crema de leche 20 U Alcaparras				Plato sobero Cucharon

**\*\* HALLAR EL PESO DE LA PORCIÓN Y REDUCIR A 4 PORCIONES DE 250g**