

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>HUEVOS RANCHEROS</b>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>	
<b>PESO DE LA RECETA</b>		<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
				1	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>		<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA SALSA ROJA DE TOMATE</b>  50 cc aceite 150 g tomate en juliana 100 g cebolla perla en juliana 1 g red pepper (semillas de ají) 1 hoja de laurel c/n orégano seco c/n comino c/n sal. Pimienta 50 cc agua					Kit estación de trabajo sartén Espátula de goma
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  500 cc aceite 3 tortillas de maíz 2 huevos fritos (receta) 50 g queso holandés rallado 150 g salsa roja c/n cilantro picado.					Plato de presentación Pinzas Espátula Rallador