

NOMBRE DE RECETA:		Empanada de morocho		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN :			Nº PORCIONES:
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
<b>PARA LA MASA</b>  1 lb morocho partido (la pradera) c/n Sal				Molino Olla de presión	
<b>PARA EL RELLENO</b>  40 cc Aceite de Achiote 40 g Ajo 80 g Cebolla paiteña c/n Comino c/n Orégano 100 g Zanahoria cocinada 50 g Arveja 150 g Arroz cocinado 300 g Carne de cerdo molida				Sartén Cuchareta	
<b>PARA EL AJÍ</b>  4 u ají criollo 15 g Cebolla blanca larga 15 g Ajo c/n Agua 60 g Maní  80 g Cebolla blanca larga en brunoise c/n Cilantro c/n Sal y pimienta					
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  Masa Relleno 5 g Ají de maní 1000 cc. Aceite para freír				Olla grande Pinza Espumadera grande Papel Absorbente	