

NOMBRE DE RECETA: Papas con cuero		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
1 Kg Cuero de chanco sin grasa 1 u Hoja de laurel c/n Agua c/n Sal				Olla de presión
PARA EL REFRITO 60 cc Aceite de achiote 10 g Ajo 120 g Cebolla blanca larga c/n Comino c/n Orégano Sachet criollo 2000 g Papa chola pequeña 250 ml Leche 120 g Maní Cilantro				
PARA EL AJÍ DE MANÍ 150 g Maní tostado 3 u Ají 40 g cilantro 200 cc Agua 120 g cebolla blanca c/n sal				
ARMADO Y PRESENTACIÓN Papas con cuero c/n Ají de maní 1 u Aguacate maduro c/n Lechuga c/n Arroz cocinado				