

| NOMBRE DE RECETA: Parrillada  |                     | TÉCNICA DE COCCIÓN:      |                              |            |
|---|---------------------|--------------------------|------------------------------|------------|
| PESO DE LA RECETA:  | PESO DE LA PORCIÓN: |                          | N° PORCIONES:                |            |
|   |                     |                          |                              |            |
| INGREDIENTES  | PROCEDIMIENTO       | TCS<br>Puntos de Control | CCP<br>Punto Control Crítico | UTENSILIOS |
| <b>PARA LAS CARNES</b><br><br>2000 g lomo de falda<br>8 u chuleta de cerdo<br>2000 g Pechuga de pollo<br>c/n Sal<br>c/n pimienta  |                     |                          |                              |            |
| <b>PARA LOS EMBUTIDOS</b><br><br>2000 g longaniza<br>1000 g chorizo español<br>1500 g ubre cocida<br>c/n aceite<br>1 u cebolla blanca entera  |                     |                          |                              |            |
| <b>PARA LA SALSA DE QUESO</b><br><br>250 g queso<br>80 cc leche<br>20 cc crema de leche<br>1 u cebolla blanca picada finamente<br>c/n sal<br>c/n pimienta                               |                     |                          |                              |            |
| <b>PARA LA ENSALADA</b><br><br>1 u lechuga<br>5 u tomate riñón<br>5 u aguacate  |                     |                          |                              |            |
| <b>PARA EL CHIMICHURRI</b><br><br>2 u cebollas perla<br>8 u ajo picado fino<br>2 cdas Orégano seco<br>1 taza aceite de maíz<br>½ cda Polvo de chile<br>4 cdas Perejil<br>2 cdas Paprika |                     |                          |                              |            |
| <b>PARA LAS GUARNICIONES</b><br><br>c/n ají<br>8 u choclo cocinado  |                     |                          |                              |            |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| 40 u papas chaucha<br>cocinadas   |  |  |  |  |
| <b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  |  |  |  |  |
| 200 g lomo de falda<br>200 g pechuga de pollo<br>1 u chuleta<br>200 g longaniza<br>100 g chorizo español<br>150 g ubre<br>1 u choclo<br>4 u papas chaucha<br>c/n ensalada<br><br>Salsa de queso, ají,<br>chimichurri queda al gusto<br>del comensal |  |  |  |  |