

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> <i>Empanadas Chilena</i>		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA MASA</b>  1000 g Harina panadera 250 g Manteca vegetal 20 g Polvo de hornear 500 g Agua 15 g Sal				
<b>PARA EL RELLENO</b>  1000 g Posta negra o carne suave 1000 g Cebolla perla 1 unid Ají rojo 10 g Comino, sal, pimienta c/n Dientes de ajo c/n Orégano 20 g Harina 100 g Agua				
<b>PARA EL RELLENO 2</b>  5 unid Huevos cocidos duros 100 g Pasas 100 g Aceitunas				
<b>PARA BARNIZAR</b>  50 g Huevos				