

NOMBRE DE RECETA:		Plato Ambateño		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN :			Nº PORCIONES:
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
PARA EL LLAPINGACHO 1 kg papa chola 400 g queso fresco c/n Agua c/n Sal 60 cc aceite de achiote 60 g cebolla blanca larga 10 g comino c/n Manteca de chancho				Olla grande Maso de madera Cuchareta	
PARA LA ENSALADA 1/2 lechuga 2 remolachas 3 limones c/n Cilantro c/n Aceite c/n Sal				Olla grande Licuadora Cuchareta	
PARA GUARNICIONES 4 u huevos 50 cc Aceite 1 u aguacate maduro 10 u chorizo ambateño					
ARMADO Y PRESENTACIÓN 3 u Llapingacho 1 u Huevo Frito ¼ u aguacate maduro Ensalada 2 u Chorizo Ambateño				Plato grande Pinza Sartén Cuchareta Espátula	