

NOMBRE DE RECETA: HUMITAS TÉCNICA DE COCCIÓN:					
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :	E LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
PARA LA HUMITA					
1300 g choclo cao desgranado 150 g Mantequilla 20 g Azúcar 8 g Sal 3 u Yemas de huevo 150 g Queso fresco 15 g ajo					
c/n Achiote 2 u Cebolla blanca larga 20 u. Hojas de choclo					