

NOMBRE DE RECETA: Encebollado		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL REFRITO 10 g. ajo 80 g tomate riñón maduro 80 g cebolla paiteña 40 g pimienta verde 40 g apio 60 cc Aceite c/n comino c/n orégano				
PARA HERVIDO DE POLVOS 15 g Ají peruano en polvo 7 g Ajo en polvo 7 g Cebolla en polvo 7 g Glutamato mono sódico 15 g Sabora 15 g Sazonatodo				
PARA EL FONDO 1500 g Filete de albacora 1u. Cabeza pequeña de albacora c/n hierba buena c/n albahaca c/n laurel c/n cilantro c/n perejil c/n agua				
PARA LA YUCA 1500 g Yuca c/n agua c/n sal				
PARA GUARNICIONES c/n Sal 1000 cc Aceite 3u. Plátano verde 200 g. Canguil c/n Mostaza				

ARMADO Y PRESENTACIÓN

80 g Yuca cocinada
70 g Albacora cocinada
120 cc Sopa
c/n Cebolla paiteña curtida
1 u Limón
c/n cilantro
c/n Aceite
50 g canguil
50 g chifles