

NOMBRE DE RECETA: Festival de arepas		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 LA AREPA 500 cc agua Harina de maíz 3 g sal				Kit estación de trabajo Sartén Bowl
PARA EL POLLO 250 g pechuga de pollo hervido desmenuzado 150 g de aguacate 80 g mayonesa				Bowl
PARA LA CARNE 250 g Carne de res mechada 150 g Cebolla perla en brunoise 75 g Pimiento rojo en brunoise 75 g Pimiento verde en brunoise 2 u Diente de ajo machacado 50 cc Aceite c/n Comino 100 g Pasta de tomate 100 g Fondo de res				Kit estación de trabajo Olla espátula Cuchareta
PARA EL FREJOL 500 g Frejol negro cocinado 100 g Cebolla perla en brunoise 2 u Ajo machacado 15 g Comino molido c/n Sal c/n Pimienta 100 g Pimiento verde c/n Cilantro picado c/n liquido de cocción del frejol				Olla Cuchareta

ARMADO Y PRESENTACIÓN 2 u Maduro frito 200 g Queso fresco rallado c/n mantequilla 4 arepas c/n relleno 3 u Huevo				Plato redondo de presentación Cuchareta Rallador
---	--	--	--	--