

<b>NOMBRE DE RECETA:</b>		<b>TUBÉRCULOS</b>		<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>PC</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>	
<b>PARA PURÉ</b>  1000 g papa chola 45 g mantequilla 65 g crema de leche calientes 2 dientes de ajo c/n leche c/n sal, pimienta blanca				Kit estación de trabajo Ollas Pasa puré Espátula de goma	
<b>PARA FRITURA</b>  1000 cc aceite 700 g papa chola Paprika c/n Chile en polvo Sal de ajo Glutamato mono sódico Tomillo seco curry					
<b>PARA GLASEADO</b>  1000 g camote naranja 2 ramas de canela 3 clavos de olor c/n azúcar c/n mantequilla					
<b>PARA LA YUCA</b>  1000 g yuca pelada y en bastones de 10cm x 3 cm c/n agua c/n sal 3 dientes de ajo machacados					
<b>PARA LA SALSA</b>					

70 g cebolla blanca picada finamente 30 cc aceite de achiote 30 g mantequilla 500 cc leche 100 g pasta de maní 1 u huevo duro rallado				
<b>PARA LA CARNE</b>  3 u chuleta de cerdo 2 ajo machacados c/n salsa inglesa c/n mostaza c/n aceite c/n sal, pimienta				
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  Chuleta de cerdo Yuca cocinada Salsa de maní				