

NOMBRE DE RECETA: Ají de Gallina		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL AJÍ DE GALLINA</b>  30 cc aceite 4 u Ají amarillo peruano blanqueado 1 u Cebolla paiteña 330 cc leche evaporada c/n Galletas sal 50 g Queso fresco 1 u Pechuga de pollo cocinada y desmenuzadas				Kit estación de trabajo olla licuadora colador
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  c/n ají de gallina 50 g Nueces picadas 100 g Papa cocinadas en laminas 20 u Aceitunas verdes 50 g Queso parmesano 500 g Arroz cocinado 6 u Huevos de codorniz				Cuchareta Plato de presentación