

NOMBRE DE RECETA: Ají de carne		TÉCNICA DE COCCIÓN: Hervido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
500 g pulpa negra de res 60 g aceite de achiote 10 g ajo c/n comino 20 g ají 120 g cebolla paiteña 100 g cebolla blanca larga				Olla grande
PARA LA SOPA 1 Kg papas 2000 cc de agua 250 cc leche 80 g maní Sachet criollo				Cuchareta Olla
ARMADO Y PRESENTACIÓN 250 g Sopa 3 u Maduro 200 g aceite para freír				