

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> Cariucho de pollo		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Estofado		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN :</b>		<b>Nº PORCIONES:</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA EL POLLO</b>  1 pollo entero (2 a 2.5 kg) c/n Aceite de achiote 5 g comino 6 g ajo c/n Sal				Olla grande de presión
<b>PARA EL REFRITO</b>  60 cc aceite de achiote 15 g mantequilla 200 g cebolla blanca larga 20 g ajo c/n Comino c/n Orégano Cilantro				Olla grande Cuchareta
<b>PREPARACIÓN</b>  25 g Zanahoria 50 g Maní 125 cc Leche c/n Fondo de pollo criollo 80 g Arveja cocinada				Olla Licuadora Cuchareta
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b> 1/4 pollo 50 g Cariucho 250 g Arroz blanco cocinado 3 u Papa cocinada 1 u Aguacate 2 u Huevo duro 1 u Lechuga pequeña				Plato redondo Pinza Cuchareta Cucharón