

NOMBRE DE RECETA:		Seco de chivo		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN :			Nº PORCIONES:
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS	
1000 g Pierna de borrego carne 60 ml Aceite de achiote c/n Sal c/n Comino					
PARA EL REFRITO 15 g Ajo 120 g Cebolla paiteña 200 g Tomate maduro c/n Comino c/n Orégano					
PARA EL ESTOFADO 2 u Naranja Maduras 250 ml Cerveza 100 g Pasta de tomate 1 Sachet criollo c/n Canela c/n Cebolla paiteña c/n Laurel c/n Clavo de olor c/n Pimienta dulce c/n Ají para seco en sobre 30 g Panela					
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Seco de chivo 120 g Arroz amarillo c/n Lechuga criolla c/n Aguacate 2 u Papa cocinada c/n Cilantro picado					