

NOMBRE DE RECETA: Arroz con camarón		TÉCNICA DE COCCIÓN: Saute		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL REFRITO 20 cc Achiote 10 g ajo 60 g cebolla paiteña 20 g pimienta roja 20 g pimienta verde 80 g Tomate riñón 100 g Zanahoria rallada c/n Comino c/n Orégano c/n Cilantro 15 g mantequilla 1 u naranja				Sartén Cuchareta Cuchara
PARA EL ARROZ 300 g Arroz viejo c/n Aceite c/n Sal				Olla de presión
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Aceite de Achiote c/n Refrito 500 g Arroz cocinado 500 g Camarón (40-50 talla) 200 g Arveja cocinada c/n Cebolla blanca larga c/n Cilantro 1 u Plátano maduro 200 cc Aceite para freír				Sartén Cuchareta Cuchara