

NOMBRE DE RECETA: Estofado de cordero con garbanzo			TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN		N° PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
25 g aceite de maíz 60 g cebolla perla en cubos pequeños (#5) 4 g ajo picado 1 g jengibre hecho pasta 1 g cúrcuma en polvo 7 g de cilantro picado 2,5 g sal 1 g pimienta 600 g carne de ternera (hombro) 125 g agua 150 g garbanzos en lata 150 g zanahoria en cubos grandes (#3) 45 g aceitunas 20 g jugo de limón c/n sal  200 g arroz cocinado				Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Sartén Plato base Espátula de goma	