

NOMBRE DE RECETA: Feijoada		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:	Nº PORCIONES:		
921 g	80 g	11		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA LA FEIJOADA</b>  250 g de frejol negro remojado (24 horas) 100 g de chorizo ahumado 100 g de tocino ahumado 80 g de cuero de chancho 100 g de pata de chancho 100 g de costilla de chancho 80 g de chorizo parrillero 100 g de cebolla perla 8 dientes de ajo 3 hojas de laurel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traer el frejol negro cocinado (incluido el agua de cocción)</li> </ul>			Kit estación de trabajo Olla grande Cuchara de madera Olla de presión
<b>PARA LA GUARNICION</b>  80 g de arroz blanco 1 naranja 1\2 atado de acelga 50 g de cebolla perla 3 dientes de ajo 30 cc de vino blanco c/n Naranja americana				Olla Pequeña Sartén mediana

**\*\* REDUCIR A 5 PORCIONES DE 90 g**