

NOMBRE DE RECETA: GUATA SERRANA		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA LA GUATA 500 g panza de res 1 hoja de laurel c/n agua 30 cc de Aceite de achiote 2 ajos 80 g cebolla blanca picada c/n orégano c/n comino c/n cilantro picado 100 g pasta de maní 100 g leche 1000 g papa Agua de a cocción de la guata				Kit estación de trabajo Olla de presión Ollas Espátula de goma Plato de montaje Cuchareta
ARMADO Y PRESENTACION Guata 500 g arroz cocinado 2 aguacates maduros ¼ cabeza de Lechuga criolla 4 huevos duros				