

FANESCA

NOMBRE DE RECETA: FANESCA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL REFrito 1 ½ Atado de cebolla blanca picada finamente 60 g mantequilla 150 cc aceite de achiote c/n sal, comino, orégano, azúcar morena 1000 g zambo cocinado y aplastado 1000 g zapallo cocinado y aplastado 200 g arroz cocinado 1 col mediana en juliana cocinada 200 g pasta de maní 1000 cc leche	NOTA: RECETA POR TODO EL PARALELO 1. hacer un refrito con la cebolla, mantequilla y el aceite de achiote. 2. Agregar sal, comino, orégano y azúcar morena. 3. Hacer el refrito por 20 minutos aprox. 4. Agregar el zambo, zapallo, arroz y la col. 5. Cocinar por 10 minutos más. 6. Aparte licuar la pasta de maní con la leche 7. Agregar el licuado de maní.	170° C		Kit estación de trabajo Olla Espátula de goma Licuadora
PARA LA FANESCA 1000 g frejol blanco cocinado 1000 g frejol tierno rojo cocinado 1000 g choclo desgranado cocinado 1000 g habas cocinadas 700 g lenteja cocinada 1000 g arveja cocinada 1000 g chochos desaguados 5000 cc leche 1000 cc crema de leche caliente 200 g bacalao desaguado, desmenuzado y salteado en mantequilla.	1. Agregar al refrito 4000 cc leche y el bacalao, llevar a simmer 2. Agregar los granos uno por uno excepto el chocho, llevar a simmer. (este se agregará al último) 3. Agregar la crema de leche caliente. 4. Agregar el chocho.	85° C		

<p>PARA LAS DECORACIONES</p> <p>Masitas 300 g harina 150 g mantequilla 75 g agua 4 u maduros 500 cc aceite 15 u huevos duros 5 u ají</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer masa quebrada con harina, mantequilla y el agua, hacer figuras, freír. 2. Hacer rodajas el maduro, freír 3. Cortar el huevo duro en rodajas 4. Cortar el Ají en slices. 	<p>180° C</p> <p>180° C</p>		<p>Olla Espumadera Papel absorbente Bandeja de plástico bowls</p>
---	---	-----------------------------	--	---