

# 4

## Demostrativa

NOMBRE DE RECETA:		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL LOCRO</b>  100 g cebolla blanca en brunoise 60 cc aceite de achiot 20 g de mantequilla 350 g papa chola en cubos pequeños 500 g papa chola en cubos grandes 1200 cc agua 200 cc de leche 60 g queso fresco rallado c/n sal	1. Hacer un refrito con la cebolla blanca, mantequilla y el aceite de achiot, sazonar. 2. Agregue los 350 gramos de papa en cubos pequeños y sancóchelas 3. Agregue el agua y lleve a ebullición, cocinar hasta que las papas estén listas. 4. Coloque las papas en cubos grandes, una vez que las papas grandes estén cocidas agregar la leche, queso. 5. Rectificar.	160 °C           92 °C		Kit estación de trabajo Balanza Olla Espátula de goma Cucharon
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  2 u aguacate en laminas 100 g queso fresco rallado Láminas de ají como garnish	1. Colocar dentro del plato el locro y acompañarlos con el aguacate, el queso rallado y las láminas de ají. 2. Servir a los alumnos para degustación.			Plato hondo Desechables para degustación (plato y cuchara)