

NOMBRE DE RECETA: Tacos		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
			10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL SALTEADO</b>  50 cc aceite 350 g Lomo fino de res en cubos medianos 350 g Pechuga de pollo en cubos medianos 150 g Pimiento verde en cubos medianos 120 g Cebolla perla en juliana 3 u Ajo rallado 180 g Tomate de riñón en cubos c/n Salsa inglesa c/n Cerveza c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma
<b>PARA EL GUACAMOLE</b>  1 u Aguace maduro 5 g cebolla perla en cubos pequeños 5 g tomate en cubos pequeños 2 g cilantro picado 1 g jalapeño en brunoise c/n sal				Mortero de piedra Plato de servicio
<b>PARA EL FREJOL REFRITO</b>  30 cc aceite 30 g cebolla colorada ½ u jalapeño 300 g frejol negro cocinado c/n liquido de cocción del frejol				Sartén Espátula Licuadora Plato de servicio

<b>ARMADO Y PRESENTACION</b>  c/n salteado 10 tortillas suave de maíz c/n guacamole c/n frejol refrito c/n lechuga c/n crema agria				Plato de presentación
---	--	--	--	--------------------------