

NOMBRE DE RECETA: Fritada		TÉCNICA DE COCCIÓN: Hervido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
2 kg carne de cerdo (Carne con grasa y costilla) 1000 g lonja de cerdo 50 cc Aceite de achiote c/n Sal c/n Comino				Paila de bronce Cuchareta
50 g ajo entero 2 u cebolla paiteña 200 g cebolla blanca larga c/n Cilantro c/n cascara de naranja 200 ml cerveza Agua				Paila de bronce Pinza Cuchareta grande
ARMADO Y PRESENTACIÓN 300 g Mote cocinado 150 g Tostado 8 u Papa cocinada y frita en manteca 2 u Maduro frito c/n Encurtido				Plato grande Pinza Cuchareta

NOMBRE DE RECETA: Aguado de pollo		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
1 u Pollo entero (2 a 2.5 Kg) 60 ml Aceite de achiote c/n Sal c/n Comino				
PARA EL REFRITO 80 cc Achiote 50 g Ajo 50 g Cebolla blanca larga 50 g Cebolla paiteña 50 g Cebolla puerro 50 g Apio 1 u Tomate maduro 20 g Pimiento verde 80 g Zanahoria 50 g Papa nabo 150 g Arroz quebrado/ arroccillo 1000 g Papa 4000 cc Fondo de pollo criollo Sachet criollo 50 g Arvejas cocidas c/n cilantro				