

NOMBRE DE RECETA: AGUADO DE GALLINA		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 pollo 60 g aceite de achiote c/n sal c/n comino 2 ajos 50 g cebolla blanca picada 50 g cebolla paiteña en cubos pequeños 50 g cebolla puerro en cubos pequeños 50 g apio en cubos pequeños 1 tomate 20 g pimienta verde en cubos pequeños 80 g zanahoria en cubos pequeños 50 g papa navo en cubos pequeños 150 g arroz quebrado o arrochillo 1000 g papa 4000 g fondo de pollo 1 sachet criollo 50 g arvejas precocidas c/n cilantro picado				Kit estación de trabajo Ollas Espátula de goma Plato de montaje sopero Cuchareta