

NOMBRE DE RECETA:		Caldo de pata		TÉCNICA DE COCCIÓN:	
PESO DE LA RECETA		PESO DE LA PORCIÓN :			Nº PORCIONES:
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS	
1 pata de res 1 hoja de laurel c/n sal c/n Agua				Olla grande de presión	
PARA LA SOPA 30 cc Aceite de achiote 10 g ajo picado 250 g cebolla blanca larga c/n Comino c/n Orégano 500 g mote cocinado 300 ml leche 150 g maní				Olla grande Licuadora Cuchareta	
ARMADO Y PRESENTACIÓN 120 g sopa 2 u pata de res				Plato sopero Cuchareta Cucharon	