

NOMBRE DE RECETA: Tigrillo		TÉCNICA DE COCCIÓN: Hervido, Saute		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA MASA Y CHICHARRÓN</b>  500 g lonja de cerdo 100 g manteca 6 u. Plátano verde dominico				Maso de madera Olla grande Olla de presión
<b>PARA EL REFRITO</b>  20 cc achiote 10 g ajo 60 g cebolla paiteña 20 g pimienta verde 20 g tomate riñón c/n Comino c/n Cilantro c/n Orégano 5 u huevos batidos 250 g queso manaba rallado				Sartén grande Cuchareta Rallador Batidor de alambre
<b>PARA EL BISTEC</b>  300 g pulpa negra de res 40 cc Achiote 20 g Ajo 160 g Cebolla paiteña 40 g Pimiento verde 200 g Tomate riñón maduro c/n Comino c/n Orégano c/n Sal y pimienta				
<b>PARA EL CAFÉ</b>  100 gr. Café soluble 200 g azúcar c/n agua				
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  80 g verde 40 g Bistec 1 u Huevo frito 20 g queso rallado c/n Cilantro picado				Plato grande Cuchareta

