

NOMBRE DE RECETA:		Seco 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 (2 a 2,5 Kg) c/n Aceite de Achiote c/n comino c/n sal					
PARA EL REFRITO 200 g Cebolla paiteña brunoise 15 g Ajo 80 g Pimiento verde 200 g Tomate maduro c/n Comino c/n Ají para seco en sobre					
PARA EL ESTOFADO 150 ccl Cerveza 400 cc Agua 1 Sachet criollo 120 g Pasta de tomate					
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Seco de pollo 120 g arroz amarillo 1 u Papa cocinada c/n Lechuga c/n Aguacate					