

NOMBRE DE RECETA: Arrollado Huaso		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
			10	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL ARROLLADO 600 g piel de cerdo (1 sola pieza) 500 g Carne de cerdo 100 g Tocino c/n pimentón en polvo c/n comino c/n sal c/n pimienta c/n merken o red pepper 2 u Ají en juliana c/n vinagre blanco 2500 cc fondo oscuro				Kit estación de trabajo Hilo de bridar Papel film Olla de presión Bowls