

NOMBRE DE RECETA: Menestras Y Asados		TÉCNICA DE COCCIÓN: Grill, Parrilla		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN :		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA LA MENESTRA</b>  200 g frejol bayo remojado 200 g lenteja 50 g cuero de chanco 30 ml achiote 10 g ajo 40 g cebolla paiteña Brunoise 30 g cebolla blanca larga brunoise 10 g pimienta verde Brunoise 60 g tomate maduro cubos Medianos c/n Comino c/n Orégano 3u. plátano verde				Licuadora Olla de presión Olla Sartén Cuchareta
<b>PARA LAS CARNES</b>  250 g lomo de falda de res 250 g chuleta de chanco 250 g pechuga de pollo c/n Achiote 10 g Ajo c/n Comino c/n Sal c/n Pimienta				Parrilla Pinza Trinche
<b>PARA EL CHIMICHURRI</b>  200 g Cebolla paiteña en Brunoise 30 g Perejil picado finamente 30 g Pimiento rojo 30 g Ajo picado finamente 3 g Orégano seco 3 g Pimienta negra entera 50 cc Vinagre blanco 150 cc Aceite				
<b>PARA LA SALSA VERDE</b>  1 u Huevo				Licuadora Bowl

1000 cc Aceite						
----------------	--	--	--	--	--	--

100 cc Vinagre 50 g Espinaca 1 u atado de Albahaca 3 u diente de Ajo c/n Sal c/n Agua				
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  1 u Carne asada al carbón c/n Menestra c/n Arroz blanco cocinado 10 u Patacón c/n Salsa verde c/n Chimichurri				Plato redondo Pinza Cuchareta