

NOMBRE DE RECETA: Caldo de bola		TÉCNICA DE COCCIÓN: Hervido		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA EL CALDO 2 L fondo de costilla				Olla de presión Cucharon
PARA EL REFRITO (Caldo y relleno) 30 ml Aceite de achiote 20 g ajo 125 g cebolla blanca larga 80 g cebolla paiteña c/n Comino c/n Orégano c/n Cilantro				
PARA EL RELLENO DE LA BOLA 100 g zanahoria cocinada 50 g arvejas cocinadas 300 g pulpa negra de res 50 g maní 3 huevos duros c/n Cilantro				Licuada Cuchareta Olla Sartén
PARA LAS BOLAS 8 u plátano verde dominico 60 g Maní 20 cc Achiote				Maso de madera Rallador
PARA LA SOPA 100 g yuca 2 choclos 50 g vainita manaba 50 g zapallo 50 g maní 1 sachet criollo				
ARMADO Y PRESENTACIÓN 250 cc Caldo de Bola c/n Cilantro picado				Plato de sopa