

NOMBRE DE RECETA: Bandeja Paisa		TÉCNICA DE COCCIÓN:		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN:		Nº PORCIONES:	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL FREJOL</b>  2 tazas frejol rojo seco remojado 12 horas 30 g aceite 60 g plátano verde rallado c/n Comino c/n Pimienta 60 g zanahoria en Brunoisse c/n Cuero de cerdo en cubos pequeños 2 u dientes de ajo c/n Agua c/n Cilantro fresco				Kit estación de trabajo Olla grande Espátula Cucharon Plato de presentación.
<b>PARA EL POLVO DE CARNE</b>  300 g lomo de falda 500 cc agua 2 u dientes de ajo 2 u cebollas blancas picadas finamente 100 g cebolla perla picada c/n Comino c/n Sal c/n Pimienta				
<b>PARA EL CHICHARRÓN</b>  700 g lonja de cerdo con piel y carne 1 cda bicarbonato 10 g sal 500 cc agua				
<b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>  c/n Arroz blanco cocinado c/n frejol 1 u chicharrón 2 u huevo frito				

2 u arepa a la plancha 30 g polvo de carne ½ u aguacate 2 u chorizo 2 u morcilla 2 u maduro				
--	--	--	--	--