

| NOMBRE DE RECETA: Bolón de verde   |                      | TÉCNICA DE COCCIÓN: Fritura de inmersión |                              |  |
|--|----------------------|--|------------------------------|--|
| PESO DE LA RECETA  | PESO DE LA PORCIÓN : |  | Nº PORCIONES:                |  |
|  |                      |  |                              |  |
| INGREDIENTES   | PROCEDIMIENTO        | TCS<br>Puntos de Control                 | CCP<br>Punto Control Crítico | UTENSILIOS   |
| <b>PARA LA MASA</b><br>6 u plátano verde dominico pintón<br>400 g lonja de chanco<br>100 g manteca de chanco<br>250 g queso manabita suave<br>c/n Sal<br>1 lt. Aceite para freir |                      |  |                              | Paila<br>Maso de madera<br>Batea de madera<br>Guantes      |
| <b>SALSA CRIOLLA</b><br>2 u Cebolla paiteña<br>2 u Tomate riñón pintón<br>c/n Cilantro<br>5 u Limón sutil<br>c/n Sal<br>c/n Aceite   |                      |  |                              | Bowls  |
| <b>ARMADO Y PRESENTACIÓN</b><br>2 mini bolones de 160 g<br>25 g salsa criolla  |                      |  |                              | Plato rectangular<br>Cuchara sopera<br>Cucharitas de salsa |