

NOMBRE DE RECETA: Guatita Costeña		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 LA GUATA 1000 g Panza de res 1 u hoja de Laurel 1000 cc Agua				Olla de presión Sartén Cuchareta Cucharon
PARA EL REFRITO 40 cc Achiote 2 u Diente de Ajo 80 g Cebolla blanca larga 30 g Cebolla Paiteña 30 g Pimiento 80 g Tomate riñón c/n Comino c/n Orégano c/n Cilantro				Sartén Cuchara Cuchareta
PARA PREPARACIÓN 25 g Plátano verde 250 g Pasta de maní 500 cc leche c/n Caldo de guata 500 g Papa pelada en cubos medianos				Licuada
PARA EL ARROZ 50 cc Aceite 500 g Arroz 10 g Ajo 50 cc Aceite de achiote				
ARMADO Y PRESENTACIÓN c/n Arroz Amarillo c/n Guatita 2 u Maduro Frito				Plato redondo grande Cuchareta Pinza