

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> ARROZ, MENESTRA Y CARNE		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
	600g		2	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	PC Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
<b>PARA EL ARROZ TIPO PILAF</b>  30 g cebolla perla en cubos pequeños 50 cc aceite 300 g Arroz grano largo 600cc agua c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Olla Ziploc Hielos Colador Tapa Espátula de goma
<b>PARA EL ARROZ TIPO PASTA</b>  300 g arroz grano largo ¼ cebolla blanca 1000 cc agua c/n aceite c/n sal, pimienta				Olla Colador Ziploc Hielos tapa
<b>PARA LA CARNE ASADA</b>  500 g Lomo de asado 60 g manteca de cerdo 10 pepitas de achiote 3 u dientes de ajo hecho pasta c/n sal c/n comino				Kit estación de trabajo Sartén Pinzas bowl
<b>PARA LA MENESTRA</b>  50 cc Aceite de Achiote 30 g u Pimiento verde en brunoise				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma

30 g u Pimiento rojo  
 en 2brunoisse  
 30 g cebolla  
 colorada en cubos  
 pequeños.  
 2 u Diente de ajo  
 rallado  
 100 g Tomate  
 concasse  
  
 300 g Lenteja  
 cocinada  
 20 g Plátano verde  
 rallado  
 c/n agua  
 20 g Cilantro picado

--	--	--	--