

<b>NOMBRE DE RECETA:</b> CHAULAFÁN		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN</b>		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN</b>		<b>N.º PORCIONES</b>	
	110g		10	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>PC</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Critico	<b>UTENSILIOS</b>
30 cc Aceite 100 g cerdo en cubos grandes 100 g pollo en cubos grandes 100 g camarón limpio.  40 cc aceite de achiote 50 g cebolla Paiteña en cubos pequeños 20 g cebolla blanca en brunoise 1 u ajo rallado 40 g zanahoria brunoise  600 g arroz cocinado frío 2 u huevos batidos. 25 cc salsa china 60 g arveja precocida. c/n sal, pimienta				Kit estación de trabajo Wok Espátula de goma Cuchareta Plato de presentación