

NOMBRE DE RECETA: Yahuarlocro		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
LIMPIEZA DE MENUDECENCIAS Menudencias de borrego c/n harina 10 ml Jugo de limón ½ u atado de hierba buena 1 u atado de cilantro c/n Sal				Olla de presión Guantes Pinchos
BASE DE LOCRO 20 cc Achiote 15 g Ajo 120 g Cebolla blanca larga c/n Comino 3 g Orégano 600 g Papa picada en cubos medianos c/n Caldo de la cocción 2000 g Papa picada en cubos grandes 80 – 100 g Maní 500 cc Leche 100 cc crema de leche Sachet criollo c/n cilantro				Licuadora Olla
PARA LA SANGRE c/n Sangre de borrego 50 cc Aceite 3 u Ajo 100 g Cebolla blanca c/n Cilantro c/n Comino c/n Sal				Olla grande Cuchareta
ARMADO Y PRESENTACIÓN 240 g Locro 20 g Sangre 1 u rodaja de tomate 2 u Aguacate maduro 1 u Cebolla paiteña en juliana				Plato sopero Cuchareta Cucharón