

102

NOMBRE DE RECETA: TORTILLA DE QUINUA		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
600g	120g		5	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA EL REFRITO 60 g cebolla blanca en brunoise 60 cc aceite de achiote c/n sal, comino.				Kit estación de trabajo Sartén Espátula de goma
PARA LAS TORTILLAS 50 g Tocino en brunoise 150 g Quinua cocida 200 g Puré de papa 60 g refrito c/n Sal				Bowl Sartén
PARA LA SALSA DE MANÍ 60 g refrito 250 cc leche 60 g pasta de maní c/n sal, comino				Sartén Licuadora Espátula de goma
ARMADO Y PRESENTACIÓN 40 cc salsa de maní 1 u tortilla de quinua (80 g)				Espátula Plato de presentación