

NOMBRE DE RECETA: TUBÉRCULOS		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN		Nº PORCIONES	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Critico	UTENSILIOS
PARA PURÉ 1000 g papa chola 45 g mantequilla 65 g crema de leche calientes 2 dientes de ajo c/n leche c/n sal, pimienta blanca				Kit estación de trabajo Ollas Pasa puré Espátula de goma
PARA FRITURA 1000 cc aceite 700 g papa chola Paprika c/n Chile en polvo Sal de ajo Glutamato mono sódico Tomillo seco curry				
PARA GLASEADO 1000 g camote naranja 2 ramas de canela 3 clavos de olor c/n azúcar c/n mantequilla				
PARA LA YUCA 1000 g yuca pelada y en bastones de 10cm x 3 cm c/n agua c/n sal 3 dientes de ajo machacados				

PARA LA SALSA 70 g cebolla blanca picada finamente 30 cc aceite de achiote 30 g mantequilla 500 cc leche 100 g pasta de maní 1 u huevo duro rallado				
PARA LA CARNE 3 u chuleta de cerdo 2 ajo machacados c/n salsa inglesa c/n mostaza c/n aceite c/n sal, pimienta				
ARMADO Y PRESENTACIÓN Chuleta de cerdo Yuca cocinada Salsa de maní				