

Tec. Amancay Gaspar		Ficha Técnica de Cocina			
Nombre de la Receta: Huaschalacro					
Producto	Cantidad	Costo	Costo utilizado	Procedimiento	Material utilizado
choclos blancos	12 u			Limpian la carne, una vez limpia colocarla a hervir junto con la zanahoria, la cebolla, el pimiento y el tallo de apio todo cortado en cuartos, en abundante agua en una olla de 7l, una vez que alcanzo el hervor incorporar el zapallo pelado y picado en cubos, dejar hervir durante 50 minutos aproximadamente. Pasado este tiempo incorporar el choclo rayado a mano, las habas repeladas y las arvejas, condimentar. Cuando este cocido todo retirar del fuego y servir calientes.	Olla de 7l, tabla, cuchillo, chuchara de madera, mixer
zapallo	4kg				
Queperi	1 kg				
Panceta	250 grs				
Carne de cordero	½ kg				
Cebolla	2 chicas				
Zanahoria	1 chica				
Pimiento rojo	1 grande				
Tallo de apio	1				
Haba	1kg.				
Orégano	A gusto				
Sal	A gusto				
Cebolla de verdeo	1 unidad				
Total Costo utilizado					
Costo por porción					
Número de porciones 15					
					Tiempo de preparación
					40 minutos
					Tiempo y temperatura de cocción
					1Hs. 40 minutos 100ª
					Usos de la receta
Huaschalacro listo!!					