

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>	<b>Ensalada UTM</b>		
No. DE PORCIONES	4	FECHA	
TIEMPO DE PREPARACIÓN			

CANTIDAD	UNIDAD	ARTÍCULO	PRECIO POR	MEDIDA ESTÁNDAR	COSTO
0.500	gr	Pechuga de pollo cocida y en cubitos		kg	
1.000	pza	Lechuga romana		pieza	
0.100	gr	Arándano seco		kg	
0.300	gr	Mango pelado y cortado en cubitos		kg	
0.150	ml	Aderezo italiano		litro	
3.000	pieza	Limón		kg	
0.100	gr	Cebolla morada en cubitos pequeños		kg	
	pizca	Sal			
TOTALES					-
COSTO POR PORCIÓN					-

Preparación:

1. Siga los procedimientos de limpieza y desinfección. Pele y pique el mango en cubitos. La lechuga se corta con las manos en pedazos medianos. La cebolla se pica en cubitos pequeños.
2. En la licuadora se procesa el aderezo italiano, con el jugo de limón, 100 gr de mango y sal la necesaria.
3. En una ensaladera se mezclan la lechuga, el mango en cubitos y la cebolla.
4. Se sirve la ensalada en una ensaladera de madera, sobre la ensalada se colocan los cubitos de pollo y se adorna con los arándanos secos.
5. El aderezo se sirve aparte.