NOMBRE DE NUESTRO PROYECTO

ESTACIONALIDAD: (RECETA DE VERANO)

RECETAS ESTÁNDAR

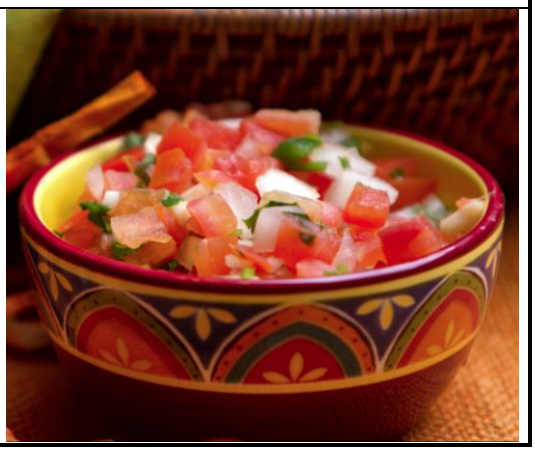
NÚMERO DE PORCIONES:	$ 15.00
COSTO DE LA RECETA:	$ 25.73
COSTO DE LA PORCIÓN:	$ 1.72

NOMBRE DE LA RECETA: PICO DE GALLO

INGREDIENTES	PESO BRUTO	PESO NETO	UNIDAD	PORCIÓN/ MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
JITOMATE	0.530	0.500	KG	6 PIEZAS	$ 30.00	$ 15.90
CEBOLLA BLANCA	0.220	0.180	KG	1 PIEZA	$ 25.00	$ 5.50
CHILE JALAPEÑO	0.090	0.070	KG	3 PIEZAS	$ 20.00	$ 1.80
LIMÓN	0.150	0.050	KG	3 PIEZAS	$ 10.00	$ 1.50
SAL	0.005	0.005	KG	1 CUCHARADITA	$ 5.00	$ 0.03
CILANTRO	0.020	0.020	KG	1 MANOJO PEQUEÑO	$ 50.00	$ 1.00
					TOTAL	$ 25.725

TÉCNICA:

1. PICAR EN CUBITOS EL JITOMATE, EL CHILE (SI SE QUIERE CON TODO Y LA SEMILLA) Y LA CEBOLLA, PICAR EL CILANTRO MUY FINITO

2. MEZCLAR TODO Y SAZONAR CON SAL Y EL JUGO DE LOS LIMONES

3. RESERVAR EN UN PLATITO PARA ACOMPAÑAR LOS ALIMENTOS