Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

Nombre EAS: FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (etnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica _x___

HUEVOS Y QUESOS							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			___ ( )	1 (1 A 3 AÑOS)	1 (4 A 5 AÑOS)		
HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina	Gramos	0	55	55	110	1. Lavar y desinfectar los huevos según protocolo indicado. 2. Romper los huevos y colocarlos en una vasija limpia para batir. 3. Batir con tenedor o globo, adicionar la sal hasta formar una mezcla homogénea y espumosa . 4. En un sartén agregar el aceite y calentar. 5. Cuando el aceite este bien caliente bajar la temperatura medio y adicionar los huevos batidos. 6. Dejar cuajar hasta que la mezcla este ligeramente cocida. 7. Voltear de manera cuidadosa para que no se desarme la tortilla y se termine de cocer. 8. Apagar el fuego. 9.Porcionar y servir.
	Aceite vegetal	cc	0	3	3	6	
HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	Gramos	0	55	55	110	1. Lavar y desinfectar los huevos según protocolo indicado. 2. Romper los huevos y colocarlos en una vasija limpia para batir. 3. Batir con tenedor o globo, adicionar la sal y formar una mezcla homogénea. 4. En un sartén agregar el aceite y calentar. 5. Adicionar los huevos batidos al sartén. 6.Revolver constantemente para evitar que se peguen, hasta completar la cocción. 7. Apagar el fuego. 8. Porcionar y servir.
	Aceite vegetal	cc	0	3	3	6	
HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	Gramos	0	55	55	110	1. Lavar y desinfectar el tomate y los huevos, segun protocolo indicado. 2. Retirar la piel a la cebolla larga, lavar y picar finamente la cebolla y el tomate. 3. Llevar al fuego un sartén con el aceite, sofreir la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. 4. Aparte romper los huevos y colocarlos en una vasija limpia, agregar la sal y batir. 5. Adicionar los huevos batidos al guiso. 6. Revolver suavemente hasta que cuajen. 7.Porcionar y Servir.
	Tomate	Gramos	0	5	5	10	
	Cebolla Junca	Gramos	0	4	4	8	
	Aceite vegetal	cc	0	3	3	6	
HUEVO A LA CRIOLLA	Huevo de gallina	Gramos	0	55	55	110	1. Lavar y desinfectar los vegetales y los huevos. 2. Retirar la piel a la cebolla y a la papa. 3. Picar finamente la cebolla y el tomate y reservar. 4. Colocar en una sartén la mitad del aceite, calentar a fuego medio y agregar la para criolla. 5. Dejar a temperatura baja hasta que este totalmente este cocido, retirar del sartén y reservar. 6. Con el aceite restante sofreir en el sartén el tomate, la cebolla, y mezclar con la papa criolla. 7. Aparte romper los huevos en una vasija, adicionar la sal y batir. 8.Adicionar los huevos batidos a la mezcla anterior. 9.Revolver hasta que cuajen. 10. Porcionar y Servir.
	Papa común, sin cáscara	Gramos	0	3	3	6	
	Cebolla junca	Gramos	0	3	4	7	
	Tomate chonto	Gramos	0	5	5	10	
	Aceite vegetal	cc	0	2	3	5	
HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	Gramos	0	55	55	110	1. Lavar y desinfectar los huevos. 2.Colocar en una olla suficiente agua que cubra todos los huevos. 3. adicionar sal y colocar uno a uno los huevos 4. llevar al fuego hasta que hierva. 5.Contar a partir del primer hervor 10 minutos más. 6. Retirar el agua caliente y sumergir los huevos en agua fria. 7.Retirar la cascara 8. Servir.
QUESO CAMPESINO	Queso campesino	Gramos	0	20	20	40	1. Retirar el queso del empaque. 2. Porcionar y servir.
QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	Gramos	0	20	20	40	1. Retirar el queso del empaque. 2. Porcionar y servir.
QUESO CAMPESINO (REFRIGERIO DE LA TARDE)	Queso campesino	Gramos	0	30	50	80	1. Retirar el queso del empaque. 2. Porcionar y servir.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

CAROLINA GIRALDO CORREA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255
MND02129

AMEYE AYALA MEDINA
Nutricionista
T.P. MND0212

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.