



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
MOLE DE GUAYABA

Tiempo de Preparación:	Descripción:	
-------------------------------	---------------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Raja.	Canela.	Pequeña.
1	Cucharada	Orégano.	
3	Pz.	Pimientas Negras.	
2	Pz.	Clavos	
¼	Taza.	Ajonjolí.	
½	Pz.	Cebolla blanca.	
2	Dientes.	Ajo.	
5	Pz.	Chiles guajillo.	
6	Pz.	Chiles pasilla.	
3	Pz.	Chiles de árbol.	
1	Pz.	Pan Blanco.	Pequeño.
1	Pz.	Tortilla.	
6	Pz.	Guayabas.	
½	Taza.	Agua.	
50	ml.	Aceite.	
		Sal.	Al gusto.

Nota: Pesar todos los ingredientes y retirar semillas de los chiles.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



#	Preparación:
1	Tostar canela, orégano, pimienta, clavo y ajonjolí. Reservar.
2	Freír cebolla, ajo, chile guajillo, chile pasilla, chile de árbol, pan, tortilla y guayabas. Cocinar por 5 minutos, agregar agua y esperar a que se suavicen los ingredientes. Reservar.
3	Licuar los ingredientes del paso 1 y 2.
4	En una cacerola agregar un poco de aceite y sazonar la mezcla anterior, agregar sal al gusto. Cocinar por 15 minutos.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
MOLE BLANCO

Tiempo de Preparación:	Descripción:		
-------------------------------	---------------------	--	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
2	Cucharadas	Manteca de cerdo.	O aceite vegetal.
½	Pz.	Cebolla Blanca.	
2	Dientes.	Ajo.	
½	Taza.	Almendras.	Peladas.
¼	Taza.	Cacahuates.	Hornedados.
¼	Taza.	Piñones.	
⅛	Taza.	Ajonjolí.	
1	Pz.	Chile güero.	Sin piel.
¼	Taza.	Pasas rubias.	
½	Pz.	Pan Blanco.	
50	grs.	Chocolate blanco.	
¼	Taza.	Crema.	
1	Pizca.	Canela.	En polvo.
		Sal.	Al gusto.

Nota: Pesar todos los ingredientes.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



#	Preparación:
1	Tostar ajonjolí, almendras, cacahuetes, piñones. Reservar.
2	Freír con poco aceite cebolla, ajo, chile, y pasas. Reservar.
3	Licuar los ingredientes de los pasos 1 y 2, junto con crema y canela.
4	Calentar aceite en una cacerola y agregar la mezcla anterior, sazonar con sal y agregar el chocolate blanco. Sazonar por 10 minutos y retirar del fuego.

Actividad
ENVASADO DE PRODUCTO

Cantidad:	Unidad:	Materiales:	Observaciones (Marca)
1	Pz.	Bolsa.	Elaborada en sesiones anteriores (De la preferencia del alumno)
½	Litro.	Mole.	Elaborado en sesiones anteriores (De la preferencia del alumno)
1	Pz.	Frasco.	De vidrio con tapa
1	Pz.	Recipiente.	De plástico de 1/2 litro.
¼	Metro.	Tela.	Tipo mascota o yute.
1	Metro.	Listón	Tipo lazo.
		Tijeras.	
1	Barrita.	Silicón caliente.	O silicon frio.
1		Hoja de color.	De color similar a la tela. (gruesa)
1		Impresión de etiqueta.	(Se verá en clase teórica)

#	Envasado de salsa:
1	Rellenar el frasco con salsa.
2	Cortar un cuadrado (De tamaño similar a la tapa del frasco) y con ayuda del silicón frío pegar la tela a la tapa. Colocar alrededor el listón tipo lazo, hacer un moño al centro.
3	Con la hoja gruesa de color, cortar pequeños cuadrados y en ellos escribir o imprimir el tipo de salsa que contiene el frasco.
4	Imprimir una etiqueta con los datos que se mencionaron en clase y pegarla al frente del frasco.
#	Envasado de mole:
6	Rellenar el recipiente de 1/2 litro con mole, sellar.
7	En la parte de enfrente colocar una etiqueta con los datos que se mencionan en la clase.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.