



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
SALSA MACHA DE HABANERO

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
6	Dientes.	Ajo.	
7	Pz.	Chile habanero.	
500	ml.	Aceite vegetal.	
2	Pz.	Chiles anchos.	
2	Pz.	Chiles morita.	
50	grs.	Cacahuates	
30	grs.	Ajonjolí	
50	grs.	Nuez.	Picada.
50	grs.	Semilla de girasol.	
1	Cucharadita	Vinagre	
		Sal.	Al gusto.
		Orégano.	Al gusto.
		Utensilios:	
		Licuada	
		Sartén	

Nota: Picar los habaneros en julianas gruesas para una rápida cocción y retirar semillas de los chiles secos

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



#	Preparación:
1	En un sartén agregar suficiente aceite y cuando esté caliente agregar los chiles habaneros y ajos, dejarlos freír hasta obtener un color ligeramente dorado. Una vez listos retirar del aceite.
2	En el mismo aceite agregar los chiles secos (ancho y morita) y freírlos por 1 minuto aproximadamente.
3	En ese mismo aceite freír la mitad de los cacahuates, nueces, semillas de girasol y ajonjolí. Retirar del fuego y reservar.
4	Licuar los chiles habaneros junto con los ajos, chile ancho, chile morita y semillas fritas. Agregar vinagre, sal, y orégano. Licuar a velocidad para que no quede completamente molida y conserve una textura crujiente (De ser necesario al momento de licuar se puede agregar más aceite en forma de hilo para emulsionar). Reservar.
5	En un sartén tatemar ligeramente el resto de cacahuete, ajonjolí, semillas de girasol y nuez picada. Incorporar estas semillas a la salsa, mezclar y servir.

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
SALSA DE CHILES CHIPOTLES

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
5	Pz.	Chiles chipotles	Mecos secos.
1	Pz.	Jitomate rojo.	
1	Pz.	Piloncillo.	Pequeño (Panela)
2	Dientes.	Ajo.	
1	Pz.	Chile ancho.	
1 ½	Lt.	Agua.	
¼	Pz.	Cebolla.	Mediana.
¼	Tz.	Vinagre.	
1	Pizca.	Comino.	
4	Pz.	Pimientas gordas.	
3	Pz.	Clavos de olor.	
50	ml.	Aceite.	
2	Hojas	Laurel.	
		Sal.	Al gusto.
		Utensilios:	
		Licuada	
		Sartén	
		Cacerola	

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



#	Preparación:
1	Hervir el jitomate cebolla y chile ancho con 1/2 litro de agua.
2	Hervir 1 litro de agua y disolver el piloncillo, una vez que comience a disolverse agregar los chiles chipotles, laurel, pimienta y ajo. Hervir hasta que los chiles se ablanden.
3	Agregar los chiles previamente cocidos a la licuadora junto con el jitomate, cebolla, chiles anchos previamente hervidos, cominos, clavo, laurel, pimienta, ajo y una parte del líquido resultante de la cocción de los chiles. Licuar.
4	En un sartén agregar un poco de aceite y la salsa de chipotle y sazonar con sal.
5	Agregar el vinagre y cocinar por 5 minutos más.
6	Retirar del fuego y enfriar. Servir.

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
SALSA ROJA

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
3	Pz.	Jitomate	O tomate rojo.
10 - 15	Pz.	Chiles de árbol.	
3	Dientes.	Ajo.	
½	Pz.	Cebolla blanca.	
250	ml.	Aceite vegetal.	
		Sal.	Al gusto.
1	Cucharada	Vinagre.	
250	ml.	Agua.	
3	Pz.	Pimientas gordas.	
		Utensilios:	
		Sartén.	
		Licuada.	

Nota: Lavar y desinfectar los vegetales.

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



#	Preparación:
1	En un sartén agregar un poco de aceite y cuando esté caliente agregar los jitomates, ajo y cebolla, freír por 5 minutos aproximadamente. Retirar del aceite y reservar.
2	En el mismo aceite (O de ser necesario agregar un poco más) freír los chiles de árbol solo hasta que cambien ligeramente de color, o de lo contrario, se quemarán y amargarán la salsa. Retirar del aceite y reservar.
3	Licuar los chiles junto con el jitomate, ajo, cebolla, vinagre, pimienta y un poco de agua. Mientras la salsa se está licuando agregar el resto de aceite en forma de hilo, con el objetivo de emulsionar la mezcla y que quede cremosa y naranja.
4	Enfriar y servir.

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
SALSA VERDE

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
8	Pz.	Chiles jalapeños.	
½	Pz.	Cebolla blanca.	
4	Dientes.	Ajo.	
1	Pz.	Calabaza.	
200	ml.	Aceite vegetal.	
		Utensilios:	
		Sartén.	
		Licuada.	
		Tabla para picar	
		Cuchillo	

Nota: Lavar y desinfectar los vegetales.

#	Preparación:
1	En un sartén agregar 100 ml de aceite y esperar a que esté caliente. Una vez caliente agregar los chiles jalapeños, cebolla, ajo y calabaza. Freír hasta que cambien de color y se vean ligeramente dorados.
2	Licuar (Mientras la licuadora está licuando, agregar el resto de aceite en forma de hilo para emulsionar la salsa y que esta quede brillante y verde.
3	Enfriar y servir.

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