



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>RECETA TRADICIONAL ACOMPAÑADA DE UNA BASE DE SALSA DE FRIJOL</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
		<b>Para los Chiles de Queso y Capeados:</b>	
12	Pz.	Chiles chipotles.	Medianos.
2	Lt.	Agua.	
1	Cucharadita	Vinagre.	
2	Pz.	Anís estrella	
1	Diente	Ajo	Mediano.
1	Pz.	Piloncillo.	(Panela) Mediano.
1	Raja.	Canela.	5 grs. Aproximadamente.
		Sal.	La necesaria y al gusto.
4	Pz.	Pimienta.	
2	Pz.	Clavo de olor	
5	Hojas	Laurel.	
1	Rama.	Tomillo.	Pequeña.
1	Cucharadita	Orégano.	
300	grs.	Queso panela.	O cualquier tipo de queso fresco para rellenar.
½	Lt.	Aceite vegetal.	Se recomienda de girasol o canola.
6	Pz.	Huevos.	



100	grs.	Harina de trigo.	O fécula.
		<b>Para la salsa de frijol:</b>	
1	Pz.	Chile guajillo.	
¼	Pz.	Cebolla.	
1	Pz.	Chile Chipotle.	
100	grs.	Frijol.	Cocidos.
1	Diente.	Ajo.	
		<b>Utensilios:</b>	
		Cuchillo.	
		Tabla para picar.	
		Cacerola.	
		Colador.	
		Batidor globo.	O batidora.
		Pala de madera.	
		Bowl.	O recipiente para batir el huevo.
		Cuchara.	Pequeña.
		Licuada.	

**Notas:**

- Separar las claras de las yemas.
- Hidratar en agua caliente el chile guajillo y chile chipotle

#	Preparación:
1	Hervir los 2 litros de agua con el anís estrella, ajo, piloncillo, canela, pimienta, clavo de olor, laurel, tomillo y orégano.
2	Una vez hervida el agua con especias, agregar el vinagre, una pizca de sal y los chiles chipotles.
3	Hervir por un aproximado de 10 a 15 minutos hasta que estén suaves. (Evitar una sobrecocción para que no se rompan al desvenar)
4	Una vez suavizados retirar del agua y escurrir con ayuda de un colador.

5	Limpiar los chiles haciendo una incisión a lo largo, para posteriormente retirar las semillas con ayuda de una cuchara pequeña.
6	Cortar el queso en trozos largos y rellenar 6 chiles con él (Se puede ayudar de un palillo de madera para cerrar el chile y evitar que se abra).
7	En un recipiente colocar harina de trigo y pasar cada chile por esta, cuidando de cubrir todo. Reservar.
8	Poner a calentar el aceite a una temperatura baja.
9	Para realizar el capeado, batir las claras con ayuda de un batidor globo o batidora a punto de turrón o nieve. (Las claras deberán formar picos firmes y brillantes, que no se caen al voltear el recipiente, una vez llegado a este punto agregar las yemas e incorporarlas a mano poco a poco con las claras ayudándose de una pala de madera, realizando movimientos envolventes para evitar que se pierda aire en el huevo).
10	Una vez lista la mezcla del capeado y teniendo el aceite caliente, tomar cada chile (previamente pasado por harina) y sumergirlo en la mezcla del capeado cuidando que esta cubra todo el chile.
11	Una vez hecho esto, colocar cuidadosamente en el aceite, volteando constantemente para que se cocine todo el huevo y evitar que se queme.
12	Una vez cocido el huevo (Tendrá un color dorado) retirar del aceite y colocar en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
13	Repetir este proceso con todos los chiles.
	<b>Salsa de frijol:</b>
1	1. En un poco de aceite colocar la cebolla y el ajo, después de 1 minuto agregar los frijoles y los chiles previamente hidratados en agua caliente. Calentar por 3 minutos.
2	Licuar agregando una pizca de sal.
3	Agregar nuevamente a un sartén un poco de aceite (o mantequilla) y agregar los frijoles molidos, sazonar por 5 minutos y apagar el fuego.
4	Una vez listos los chiles y la salsa de frijol, en un plato agregar una cucharada de salsa y ponerla como base (Tipo espejo) y encima colocar los chiles capeados. Decorar con cuadros de queso panela si se desea.



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>RELLENOS DE QUESO CREMA Y CUBIERTOS DE MASA HOJALDRE ACOMPAÑADOS DE ENSALADA DE COL Y ZANAHORIA</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

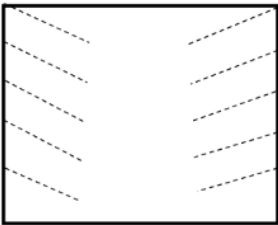
<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
6	Pz.	Chiles Chipotles.	Realizados como la clase anterior, si es que no sobraron sin rellenar.
200	grs.	Queso crema.	
30	grs.	Arándanos.	
30	grs.	Nuez.	
30	grs.	Pistaches.	
200	grs.	Masa hojaldre.	Se puede adquirir en tiendas departamentales en el área de panadería.
1	Pz.	Huevo.	
100	grs.	Harina de trigo.	
		<b>Para la ensalada de col:</b>	
100	grs.	Col.	
1	Pz.	Zanahoria.	
30	grs.	Arándanos.	
30	grs.	Almendras.	O nueces.
1	Pz.	Yogurt griego o natural	Aproximadamente 145 grs.
		Sal.	Al gusto.

# CEDO

		<b>Utensilios:</b>	
		Cuchillo.	
		Tabla para picar.	
		Bowl.	
		Espátula.	
		Charola	Para hornear.
		Rallador	
		Rodillo.	

## Nota:

- Tener los chiles previamente cocidos y desvenados realizados en la clase anterior.

#	Preparación:
1	Picar en trozos pequeños los arándanos, nueces y pistaches.
2	En un bowl agregar el queso crema y los frutos secos picados. Mezclar hasta integrar todo.
3	Rellenar cada chile chipotle con la mezcla de queso crema y reservar.
4	En la mesa de trabajo agregar un poco de harina, colocar encima la masa hojaldre y con ayuda de un rodillo aplanar hasta obtener un rectángulo de 1/2 cm de grosor.
5	<p>Cortar cuadrados de 15x15 cm y en los laterales realizar cortes en forma de diagonal con un largo de 4 cm, dejando un espacio entre cada diagonal de 1 cm (Es importante cuidar que quede un espacio sin cortes en el centro del cuadrado para ahí colocar el chile). Imagen de referencia.</p>  <p>El diagrama muestra un cuadrado con líneas de puntos diagonales en los lados izquierdo y derecho. Las líneas están espaciadas uniformemente, dejando un espacio central sin cortes. Hay cuatro pares de líneas diagonales en cada lateral, lo que divide cada lateral en secciones de 4 cm y un espacio central de 1 cm.</p>
6	En el centro del cuadrado, donde no hay cortes, colocar el chile y entrecruzar las tiras que están en los laterales formando una especie de trenza. Una vez listos colocarlos en una charola previamente engrasada y enharinada.
7	Batir el huevo y colocarlo encima de cada chile, cubriendo toda la superficie de la masa hojaldre.
8	Hornear a 180°C por 15 minutos hasta que tomen un color dorado.
9	Retirar del horno y servir acompañado de una ensalada.



	<b>Para la ENSALADA DE COL Y ZANAHORIA:</b>
1	Cortar la col en chiffonade (Tiras muy delgadas) o rallar con ayuda del rallador.
2	Rallar la zanahoria.
3	Picar las nueces o almendras, así como los arándanos en trozos ligeramente grandes.
4	En un bowl agregar la col, zanahorias, frutos secos, yogurt y una pizca de sal. Revolver hasta integrar todos los elementos.
5	Servir como acompañamiento de los chiles chipotles rellenos.

**CEDO**

—