



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
10	Pz.	Galletas.	Tipo "Habaneras" integrales o saladas.
50	grs.	Pretzels.	
6	Palitos.	De pan.	
100	grs.	Chocolate.	Oscuro con leche en tableta.
5	Pz.	Fresas.	Grandes, lavadas y desinfectadas.
10 a 15	Pz.	Aceitunas.	Verdes o negras.
100 a 150	grs.	Ate rojo.	De cualquier sabor.
5 a 10	Pz.	Cerezas.	Drenar para retirar exceso de líquido.
100	grs.	Salami.	O pepperoni en rebanadas delgadas.
190	grs.	Queso crema.	Estilo Philadelphia. (Conservarlo frío)
10	Pz.	Nueces.	Enteras o troceadas.
50	grs.	Arándanos	Drenar para retirar exceso de líquido.
1	Lata.	Chiles chipotles.	Pequeña.
1	Cda.	Miel.	Opcional.
50	grs.	Tocino.	
#	Utensilios:		
		Plato, tabla o molde en forma de corazón	Si no se cuenta con el se puede realizar en una tabla rectangular o circular.

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



		Bowl.	Pequeño.
		Espátula.	
		Tabla para picar.	
		Cuchillo.	
		Cortadores.	En forma de corazón. (Opcional)
		Vaso	De 5 a 8 centímetros de diámetro.
		Sartén.	

#	Preparación:
1	Si la tableta de chocolate es muy larga cortarla en cuadrados de 4x4 cm aproximadamente.
2	Cortar el ate en cubos grandes de 2x2 cm aproximadamente.
3	Con ayuda del vaso, colocarlo hacia arriba e ir poniendo rebanadas de salami en los bordes de este (Doblando el salami, poniendo la mitad adentro del vaso y la mitad afuera), una vez cubierto el borde, colocar una nueva capa encima poniendo una rebanada entre 2 de los salamis de la capa de abajo y así sucesivamente hasta formar de 2 a 3 capas. Finalmente retirar el salami del vaso con mucho cuidado, teniendo como resultado una rosa.
4	Dividir el queso crema en 2 partes iguales.
#	Dip de queso crema con frutos secos:
1	Cortar finamente las nueces.
2	Cortar finamente la mitad de los arándanos.
3	Integrar ambas semillas al queso crema y mezclar hasta incorporar (En este punto se le puede añadir 1 cucharada de mermelada de fresa o chabacano si se desea).
4	Colocar en moldes de corazón, o bien, colocar el queso dentro de plástico film y darle forma con ayuda de las manos.
5	Refrigerar por 15 minutos hasta tener una consistencia firme.
#	Dip de queso crema con tocino:
1	Picar finamente el resto de los arándanos.
2	Freír el tocino hasta que tenga una textura crujiente.
3	Una vez freído el tocino, picarlo finamente.

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

4	En un bowl mezclar el queso crema, miel, los arándanos y el tocino. Colocar en moldes de corazón o moldearlo con las manos con ayuda de un plástico film y refrigerar hasta obtener una consistencia firme.
#	Armado de tabla:
1	Colocar las galletas habaneras de forma escalonada en la parte donde se forma la curva del corazón.
2	Debajo de las galletas colocar los palitos de pan.
3	En la parte inferior colocar las fresas (algunas se pueden partir a la mitad para dar mayor volumen).
4	En la parte superior colocar las rosas de salami.
5	Debajo del salami colocar los pretzels y las aceitunas.
6	En la parte central acomodar los dips de queso crema en forma de corazón o circular, el chocolate, el ate y las cerezas.

NOTA:

- No hay una regla para el acomodo de los elementos de la tabla, lo importante es llenar todos los espacios de una manera armoniosa, evitando colocar colores y/o texturas similares juntas.
- Además, se pueden agregar elementos extras tales como alguna otra variedad de quesos, carnes frías, frutas y/o semillas. Lo importante es tener un equilibrio entre la parte dulce y salada.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
TABLA TRADICIONAL DE QUESOS Y FRUTAS

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
10	Pzas.	Galletas.	(Tipo habaneras, integrales o saladas).
1	Pza.	Baguette.	(Pequeño o pan blanco).
		Orégano molido.	
		Aceite de oliva.	
20	Ml.	Salsa macha.	(Opcional).
1	Racimo.	Uvas verdes.	
1	Racimo.	Uvas moradas.	
50	grs.	Nueces	(Enteras).
30	grs.	Arándanos.	
2-3	Pzas.	Higos.	(O fresas).
5-10	Pzas.	Aceitunas verdes.	(O negras).
100	grs.	Jamón serrano.	(O salami).
100	grs.	Chorizo español.	(O pepperoni en rebanadas delgadas).
100	grs.	Queso Suave.	(Panela o de cabra).
100	grs.	Queso semiduro.	(Manchego o chihuahua).
100	grs.	Queso curado.	(Parmesano o cotija en trozo).

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

		Utensilios:	
		Tabla para queso o charola.	(Rectangular o circular).
		Tabla para picar.	
		Recipiente pequeño para colocar la salsa macha.	
		Cuchillo.	
		Sartén.	
		Palillos.	

Nota: Lavar y desinfectar los higos o fresas y uvas.

#	Preparación:
1	Colocar las galletas habaneras de forma escalonada en un lateral de la tabla.
2	Cortar el baguette en rebanadas de 0.5 cm de grosor, colocarles aceite de olivo y orégano molido por ambos lados y colocar en sartén u horno para tostar ligeramente.
3	Una vez listas las rebanadas de pan colocarlas en un extremo contrario a las galletas.
4	Cortar los higos y las fresas por la mitad.
5	Formar pequeñas brochetas con jamón serrano y aceitunas. Haciendo una especie de “rollo” con el jamón, colocar un palillo y clavar la aceituna.
6	Cortar el queso panela en cubos de 2 x 2 cm o formar pequeñas esferas si se utiliza queso de cabra.
7	Cortar el queso semiduro en triángulos medianos.
8	Cortar el queso curado en bastones de 1 x 3 cm.
9	Armado de la tabla: 1. Una vez listos todos los elementos colocarlos de una manera armónica en la tabla, evitando colocar 2 elementos del mismo color juntos o con texturas muy similares. 2. Es importante equilibrar la colocación de frutas y de quesos, esto con el objetivo de tener sabores balanceados al momento de degustar la tabla. 3. Es importante colocar la salsa macha cerca del pan y las galletas, así como de algún tipo de queso. 4. Se sugiere agregar romero fresco como elemento de decoración.

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

