



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Tacos al Vapor</b>

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

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	Kg.	Tortillas taqueras.	
1	Pz.	Cebolla.	
5	Dientes.	Ajo.	
5	Pz.	Chiles guajillos.	Sin semillas.
3	Pz.	Chiles de árbol.	
2	Pz.	Chiles pasilla.	
2	Pz.	Chiles mulato.	
250	grs.	Chicharrón prensado.	
250	grs.	Chorizo.	
½	Kg.	Papas.	Cocidas solo con sal.
200	ml.	Aceite.	
100	grs.	Manteca.	
¼	Pz.	Col.	
½	Pz.	Cebolla morada.	
2	Pz.	Jitomates.	
		<b>Ingredientes Salsa:</b>	
6	Pz.	Chiles serranos.	
1	Ramas.	Cilantro.	

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

# CEDO

¼	Pz.	Cebolla.	
2	Dientes.	Ajo.	
1	Pz.	Aguacate.	
½	Pz.	Limón.	
2	Cucharadas	Sal.	
2	Pz.	Tomates verdes.	
		Sal.	
		Pimienta.	
		<b>Utensilios:</b>	
		Tabla para picar.	
		Cuchillo.	
		Licuada.	
		Olla con tapa.	Tamaño suficiente.
		Coladera.	
		Guantes.	
		Papel aluminio.	

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

#	Preparación:
1	Se coloca el aceite con la manteca en el sartén, se deja calentar y se fríen dentro la cebolla, los ajos y después los chiles.
2	Se pasan a moler y se cuelan, se coloca por separado el líquido y los sólidos que se quedaron en la coladera.
3	Se ponen a hervir las papas en cuadritos, después de lavarlas y secarlas, solo se coloca un poco más de sal, cuando ya estén cocidas, dejamos que reposen en un bowl.
4	Posteriormente se fríen con un poco de manteca, el aceite y se agrega parte del sólido de lo que licuamos, se cosen totalmente y se apartan.
5	Se realiza el mismo procedimiento con el chicharrón prensado y con el chorizo por separado
6	En el aceite aún caliente, se sumergen las tortillas y se colocan aparte, posteriormente se rellenan con los 3 apartados que previamente realizamos
7	Realizamos bolsas de papel aluminio y le colocamos de base papel de estraza, se realizan bolsas de 4 a 5 tacos y se colocan en una olla para cocinar a vapor por 25 minutos en fuego medio alto, con suficiente agua, se sacan de la bolsa y se coloca la guarnición de col, cebolla y jitomate encima, junto con la salsa verde.



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Tacos Estilo Monterrey.</b>

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

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	kg.	Bistec de res.	
3	Pzas.	Cebolla.	
1	kg.	Papas.	
		Sal.	
		Pimienta negra.	
1	Kg.	Tortillas taqueras.	
200	grs.	Manteca.	
2	Tzas.	Agua.	
		<b>Salsa:</b>	
3	Pzas.	Jitomate.	
6	Pzas.	Chiles serranos.	
1/2	Pza.	Cebolla.	
2	Dientes.	Ajo.	
1	Ramito.	Cilantro.	
		Sal.	
		Agua suficiente.	
		<b>Utensilios:</b>	
		Cuchillo.	

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

# CEDO

		Licuada.	
		Disco.	(Sartén grande o comal hondo).
		Licuada.	
		Tabla.	
		Cuchillo para picar.	
		Cacerola.	(De suficiente tamaño).

#	Preparación:
1	Se marina la carne, únicamente con sal y pimienta por una hora en el refrigerador
2	Se cortan las papas, se lavan y se dejan reposar por 20 minutos, posteriormente se escurren y se secan, se dejan reposar.
3	Se corta la cebolla en plumas y se deja reposar aparte.
4	Se saca la carne del refrigerador y se cocina en la manteca por 10 minutos a fuego medio alto, posteriormente se agrega el agua y se deja cocinar en fuego medio bajo, hasta que se consuma el agua, de preferencia tapado.
5	Las papas y la cebolla se deben cocinar por separado en esa misma manteca con una taza de agua, igualmente en fuego medio bajo, hasta que se evapore el agua.
6	Utilizando la manteca se bañan las tortillas y se calientan en comal, se preparan tacos generosos, agregando papas y cebollas, a elegir entre la salsa roja y la verde, junto con cilantro y cebolla.

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