



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chicharrón Prensado de Setas.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Setas,	
4	Pzas.	Tomates verdes.	2 jitomates.
4	Pzas.	Chiles guajillos.	
1/4	Pza.	Cebolla.	
1	Diente.	Ajo.	
1	Tza.	Agua.	
	Pizca.	Orégano.	
1	Hoja.	Laurel.	
1/4	Cdta.	Clavo y pimienta molida.	
		Aceite de oliva.	
		Sal al gusto.	
500	grs..	Masa.	
		Cebolla al gusto.	
		Aceite para freír.	
		Cilantro al gusto.	

#	Preparación:
1	Desvenar los chiles y tatemar en un sartén junto con los tomates o jitomates, la cebolla y el ajo, procurar que no se quemen ya que puede amargar la salsa. Añadir el agua y dejar que hierba.
2	Agregar el orégano, laurel, el clavo y la pimienta molida, dejar unos minutos a fuego medio.
3	Licuar con un poco más de agua. Reservar.
4	Picar las setas en cubos medianos y añadir a un sartén con una cucharada de aceite de oliva y saltear hasta que suelte el líquido, sazonar con sal y añadir el adobo, dejar que hierva y espese. Rectificar la sazón.
5	En un tazón colocar la masa y añadir agua para suavizar. una vez que esté suave hacer bolitas de 20-30 gramos aproximadamente y rellenar del chicharrón prensado.
6	Agregar cantidad necesaria de aceite en un sartén para poder freír las gorditas.
7	Servir con cebolla y cilantro finamente picados.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tinga de Soya.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Soya tartaleta texturizada.	
150	grs.	Cal.	
1/4	Pza.	Cebolla.	
1	Pza.	Chorizo veggie.	
1	Diente.	Ajo.	
1	Pza.	Jitomate.	
		Jugo maggi y salsa inglesa	
		Cantidad necesaria de agua.	
		Especias y condimentos al gusto:	paprika, ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta, sal.
2	Pzas.	Jitomate.	para puré o 100 ml de puré de tomate.
		Chile chipotle.	
		Sal al gusto.	
		Sazonador de verduras en polvo.	
		Aceite de oliva.	



#	Preparación:
1	Añadir en una cacerola agua y las especias y condimentos. Dejar hervir.
2	Una vez que comience a hervir, añadir la soya y dejar que se hidrate por unos minutos. Reservar.
3	Picar el ajo finamente, filetear la cebolla, la col, el jitomate en cubos y saltear en una cacerola con una cucharada de aceite y el chorizo veggie. Dejar que todos los ingredientes se acitrone.
4	Picar en julianas la soya y añadir a la cacerola con los demás ingredientes. Añadir el jugo maggi, la salsa inglesa y el puré de tomate.
5	Opcional, añadir chile chipotle.
6	Sazonar con sal y sazónador de verduras al gusto.
7	Dejar a fuego medio y retirar una vez que se haya consumido un poco el líquido.
8	Servir acompañada con tostadas.