



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
LONGANIZA DE CHILTEPÍN

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Carne de cerdo.	(Finamente picado).
1	Diente.	Ajo.	(Grande).
5	Pzas.	Pimienta.	
2	Pzas.	Clavos de olor.	
1/2	Cucharadita.	Orégano.	
1/2	Cucharadita.	Comino.	
5	Pzas.	Chiles guajillos.	(Asados e hidratados).
1	Pza.	Chile ancho.	(Asado e hidratado).
25 o 30	Pzas.	Chile chiltepin.	
1/2	Cucharada.	Sal.	
1	Pza.	Laurel.	(Hoja grande).
1/2	Tza.	Vinagre blanco.	
1 1/2	Kg.	Tripa para embutir.	(O papel film, o tripa de colágeno).

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



#	Preparación:
1	Desvenar los chiles y reservar.
2	Asar todos los chiles y reservar.
3	Poner a fuego alto una olla con agua y cuando esté hirviendo poner todos los chiles para hidratarlos. Dejar hervir por 5 minutos o hasta que estén suaves.
4	Poner en la licuadora todas las especias, el ajo y los chiles; y moler con el vinagre hasta formar una pasta. Reservar.
5	Poner en un tazón la carne y agregar el adobo. Mezclar por 10 minutos aproximadamente.
6	Embutir.
7	Picar con la aguja esteril a todo lo largo del embutido para sacar el aire que se haya acumulado.
8	Poner la longaniza en un lugar de temperatura aproximada a 20 grados centígrados por 48 horas.
9	Transcurrido dicho tiempo meter al refrigerador y estará lista para consumir.

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
CHORIZO ARTESANAL

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Carne de cerdo.	Molida (80% carne y 20% grasa)
1	Cucharada.	Sal.	La cucharada rasa.
1	Pz.	Chile ancho.	
10	Pz.	Chiles guajillos.	
2	Pz.	Chile de árbol.	Morita o serrano. (Opcional)
5	Dientes.	Ajo.	
½	Cucharadita	Comino.	
1	Cucharada.	Pimienta molida.	
15 a 20	Hojas.	Laurel.	Hojas Chicas.
1	Cucharadita	Orégano.	
10	Pz.	Clavos de olor.	
200	mil.	Vinagre blanco.	O vino tinto.
1 ½	Kg.	Tripa.	Para embutir.
		Utensilios:	
		Un Tazón.	
		Licuada.	
		Cacerola.	
		Agua estéril.	

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



		Hilo.	Para amarrar.
--	--	-------	---------------

#	Preparación:
1	En un tazón de plástico o vidrio poner la carne molida y agregar la sal. Masajear por 10 minutos y reservar.
2	Desvenar los chiles y reservar.
3	En una olla poner un litro de agua y llevar a ebullición.
4	Asar todos los chiles y agregarlos al agua hirviendo. Hervir por 10 minutos o hasta que estén suaves.
5	Poner todas las especias en la licuadora, los chiles con su agua de cocción, el vinagre o el vino tinto y los ajos. Moler hasta obtener una pasta fina.
6	Agregar lo molido a la carne y amasar por 10 minutos más.
7	Embutir, amarrar por secciones y picar a todo lo largo con la aguja.
8	Consumir preferentemente 48 horas después.

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