

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Pasta fresca al huevo (para fettuccine o tagliatelle)

Tiempo de Preparación:

Descripción: 4 Porciones

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
300	gr	Harina de trigo	
3	pzas	Huevo	
1	pzca	Sal	
1	cda	Aceite de oliva	

#	Preparación:
1	Formar un volcán con la harina, agregar los huevos y la sal al centro.
2	Integrar con un tenedor desde el centro hacia afuera.
3	Amasar 8–10 minutos hasta que esté lisa y elástica.
4	Cubrir con plástico y deja reposar 30 min.
5	Extender y cortar según el tipo de pasta deseado.
6	Cocinar en agua con sal 2–3 minutos o hasta al dente.

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	
Ravioli de ricotta y espinaca con salsa pomodoro clásica	

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para la pasta:	Observaciones (Marca)
300	gr	Harina de trigo	
3	pzas	Huevo	
1	pzca	Sal	
1	cda	Aceite de oliva	
		Relleno:	
250	gr	Queso Ricotta	
100	gr	Espinaca cocida y escurrida	
40	gr	Queso Parmesano rallado	
1	pza	Nuez moscada	
Al gusto		Sal y pimienta	
		Salsa Pomodoro:	
500	gr	Tomates	Pelados y en cubos
2	cdas	Aceite de Oliva	
1	diente	Ajo	
1/2	pza	Cebolla picada	
Al gusto		Albahaca	
Al gusto		Sal y Azúcar	Si es que los tomates son ácidos.

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

#	Preparación:
1	Mezclar el relleno y reservar.
2	Estirar la pasta, colocar cucharaditas del relleno y cubre con otra lámina.
3	Cortar y sellar los bordes.
4	Cocinar los raviolis 3 min en agua salada.
5	Para la salsa: sofrié ajo y cebolla, añade tomate y albahaca, cocina 15 min.
6	Mezclar la pasta con la salsa, termina con parmesano.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Masa básica de pizza italiana y Pizza Margherita

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	gr	Harina de trigo	
325	ml	Agua tibia	
7	gr	Levadura fresca	
10	gr	Sal	
2	cdas	Aceite de oliva	

#	Preparación:
1	Activar la levadura en el agua 10 min.
2	Agregar harina, sal y aceite.
3	Amasar 10 min y dejar fermentar 1 h o hasta que doble.
4	Extender, cubre con salsa de tomate, mozzarella y albahaca.
5	Hornear a 250 °C (piedra o charola caliente) por 8–10 min.

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

Focaccia clásica con romero y sal marina

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	gr	Harina de trigo	
400	ml	Agua tibia	
7	gr	Levadura seca	
4	cdas	Aceite de oliva	
10	gr	Sal	
Al gusto		Romero fresco y sal marina grueso	

#	Preparación:
1	Mezclar harina, sal, levadura y agua. La masa será muy húmeda.
2	Amasar o pliega dentro del bowl cada 15 min (3 veces).
3	Fermentar 1–1.5 h.
4	Extender en charola aceitada, dejar levar 30 min.
5	Hacer huequitos con los dedos, agrega aceite, romero y sal.
6	Hornear a 220 °C por 20–25 min.

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

Risotto ai Funghi (de hongos)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	gr	Arroz arborio o carnaroli	
1	L	Caldo de pollo	
100	ml	Vino blanco	
200	gr	Hongos frescos	Portobello, setas, champiñones.
50	gr	Mantequilla	
1/2	pza	Cebolla picada	
50	gr	Parmesano rallado	

#	Preparación:
1	Sofreír cebolla y hongos en mantequilla.
2	Agregar arroz y sofrié 1 min.
3	Añadir vino y dejar evaporar.
4	Incorporar caldo caliente poco a poco, moviendo constantemente.
5	Cocinar 18–20 min hasta que quede cremoso.
6	Retirar del fuego, añade mantequilla y parmesano, mezcla y sirve.

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

Pollo a la Parmigiana

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
2	pzas	Pechugas grandes	En filetes
c/n		Harina, huevo y pan molido	Para empanizar.
1	tza	Salsa de tomate	(pomodoro)
100	gr	Queso mozzarella	
30	gr	Queso parmesano	
c/n		Aceite de oliva	Para freír

#	Preparación:
1	Empanizar los filetes (harina, huevo, pan molido).
2	Freír hasta dorar y colocar en una fuente.
3	Cubrir con salsa, mozzarella y parmesano.
4	Hornear 10–12 min hasta gratinar.
5	Servir con pasta o ensalada verde.

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

Tiramisú clásico (sin huevo crudo)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	gr	Queso Mascarpone	
150	ml	Crema para batir	
60	gr	Azúcar	
150	ml	Café espresso	
150	gr	Galletas soletas	
c/n		Cacao en polvo	

#	Preparación:
1	Batir el mascarpone con azúcar.
2	Incorporar la crema batida hasta lograr una mezcla aireada.
3	Sumergir las bizcotelas en café y formar capas alternando con la crema.
4	Espolvorear cacao y refrigerar al menos 3 h.

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

Panna Cotta con coulis de frutos rojos

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	ml	Crema para batir	
80	gr	Azúcar	
1	cdita	Vainilla	
10	gr	Grenetina hidratada	
1	tza	Coulis de frutos rojos	

#	Preparación:
1	Calentar la crema con azúcar y vainilla (sin hervir).
2	Disolver la grenetina y mezclar bien.
3	Verter en moldes y enfriar mínimo 4 horas.
4	Servir con coulis.

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	
Cannoli siciliani	

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Corteza:	
250	gr	Harina	
30	gr	Azúcar	
30	gr	Manteca o Mantequilla	
80	ml	Vino Marsala o blanco	
1	pzca	Sal	
1	pza	Huevo	Para sellar
		Relleno:	
250	gr	Queso Ricotta	
80	gr	Azúcar glass	
Al gusto		Ralladura de naranja o limón	
c/n		Chispas de chocolate o pistaches	

#	Preparación:
1	Amasar los ingredientes de la masa, reposar 30 min.
2	Extender y cortar círculos, enrolla en tubos metálicos.
3	Freír hasta dorar y escurrir.
4	Rellenar con la mezcla de ricotta y decorar los bordes.

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



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