



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
TAPAS BESO Y ABRAZO (Entrada)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Pz.	Bolillo.	O baguette.
1	Cajita.	Queso Crema.	De la marca de su preferencia a temperatura ambiente.
50	grs.	Arándanos.	
40	ml.	Miel de Abeja.	
1	Rama.	Romero.	Fresco.
1	Paquete.	Jamón.	Serrano.

#	Preparación:
1	Elaborar una tosta que es rebanar el pan en rodajas de 1 centímetro y llevar a tostar en horno eléctrico o horno de gas, hasta que esté totalmente dorado, sin llegar al punto de quemarse. (Es opcional hacerlo en las brasas o en asador, para un toque más rústico)
2	En lo que se está dorando el pan. En un bowl agregar el queso crema a temperatura ambiente junto con la miel, los arándanos y el romero deshojado, batir con un batidor de globo de mano o una miserable hasta unificar todos los ingredientes.
3	Una vez el pan esté dorado retirar del horno y agregar nuestra mezcla de queso por encima de la tosta de pan, poner una loncha o rebanada de jamón serrano encima del queso a modo de darle altura y vista, agregar por encima del jamón un poco más de miel y unas hojas o tallo pequeño de romero para emplatar.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Ensalada Cupido (Guarnición)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Pza.	Lechuga.	(Escarola o china)
1	Pza.	Betabel.	(Chico)
1	Pza.	Manzana.	(A su gusto)
100	grs.	Queso fresco.	
50	grs.	Cacahuete.	
50	grs.	Almendra.	(Fileteada)
100	grs.	Pétalos de rosa orgánica.	
200	Ml.	Vino tinto.	(A su elección)
100	grs.	Azúcar estándar.	

#	Preparación:
1	Lavar la lechuga y todas nuestras frutas y vegetales muy bien y desinfectarlos.
2	En una cacerola chica agregar el vino, el azúcar y los pétalos de rosa, dejarlos ahí hasta que reduzcan a la mitad.
3	Cortar la manzana en láminas y reservar, así mismo el betabel lo cortaremos en julianas, y el queso fresco en brunoise o cuadrados.
4	Una vez desinfectada la lechuga hay que quitarle el exceso de agua e ir cortando la lechuga rústicamente con la mano en cortes irregulares, vamos a ir acomodando toda la lechuga en un plato a servir, encima pondremos nuestras láminas de manzana seguido de las julianas de betabel, los cuadritos de queso y el cacahuete, revolvemos para hacer un mix.



5	Hecho lo anterior servimos y por encima pondremos un poco de almendra fileteada y seguido de un chorro de nuestra reducción de vino y pétalos por encima.
---	---



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
BESO FRANCÉS (Fuerte)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
4	Pz.	Pollo.	A su elección.
500	ml.	Vino.	De caja.
2	Ramas.	Tomillo.	Fresco.
300	grs.	Azúcar.	
20	grs.	Micena.	Opcional.
20	grs.	Sal.	
		Mantequilla.	La cantidad que sea necesaria.

#	Preparación:
1	Llevar a hervir el pollo con sal. Mientras hierve el pollo en una cacerola agregar el vino y el azúcar, llevar a reducción hasta que quede a la mitad, si no quiere reducir mucho y ahorrar tiempo puede agregar los 20 gramos de maicena para espesar más rápido.
2	Una vez hervido el pollo retiramos y en una sartén agregar mantequilla, seguido del pollo y ramas de tomillo, dejamos que se sofría el pollo, después de unos 2 minutos agregamos la reducción del vino y dejamos un minuto más al fuego.
3	Servimos acompañado de nuestra ensalada.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
PIEZAS DE UN CORAZÓN (Postre)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Paquete.	Galletas Maria.	(Sabor vainilla)
200	Ml.	Cafe express	(O café cargado, o café de sobre)
20	grs.	Cocoa en polvo.	
3	Pzas.	Yemas de huevo.	
50	grs.	Azúcar estándar.	
180	grs.	Queso mascarpone.	(Si no se encuentra, sustituir por 180 grs de queso crema a temperatura ambiente).

#	Preparación:
1	Hacer un baño maría en el cual pondremos un bowl las yemas de huevo junto con el azúcar, revolver hasta esperar pero que se cueza, hecho esto agregamos nuestro queso y revolvemos hasta obtener un queso unttable y dulce. Reservamos.
2	Con las galletas marías vamos a dejar reposar unos 5 segundos sobre café cargado para que absorban su sabor.
3	En un plato pondremos una base de galletas ya con café, con una manga pastelera o con cuchara agregamos encima de la galleta mezcla de nuestro queso seguido de otra capa de galleta con café hasta formar 3 pisos.
4	En el último solo lo cubrimos con queso y con un cernidor espolvoreamos un poco de cacao por encima.

NOTA: Vino tinto (merlot o tempranillo y rosado)

Un vino merlot o tempranillo tinto de la marca a su gusto

Y un vino rosado de L.a cetto “blanc de zinfandel”