



**Nota: No adelantarse al proceso**

### Receta Platillo

#### Pan Pita al Sartén

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
300	gr	Harina	
200	ml	Agua tibia	
5	gr	Levadura seca	
5	gr	Azúcar	
7	gr	Sal	
15	ml	Aceite de oliva	

#	Preparación:
1	Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia y reposar 10 min.
2	Mezclar harina y sal, añadir el aceite y la mezcla de levadura. Amasar 8–10 min.
3	Reposar tapado 1 h.
4	Dividir en 6, bolear y reposar 10 min.
5	Extender en discos de 15 cm.
6	Cocinar en sartén caliente 1–2 min por lado hasta inflarse.
7	Tips: Añadir comino o za'atar para dar aroma. Guardar en bolsa de tela.

**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

#### Pan de ajo y hierbas

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
400	gr	Harina de trigo	
260	ml	Agua tibia	
7	gr	Levadura seca	
7	gr	Sal	
40	ml	Aceite de oliva	
2	dientes	Ajo picados	
2	cdas	Hierbas secas	Romero, orégano y tomillo
c/n		Sal en hojuelas	

#	Preparación:
1	Mezclar agua y levadura, reposar 10 minutos.
2	Añadir harina, sal, aceite; amasar hasta suavizar. Reposar 1 hora.
3	Extender en molde aceitado y presionar con los dedos.
4	Cubrir con aceite, ajo, hierbas y sal.
5	Hornear a 200 °C × 20–25 min.
6	Tips: Se puede añadir parmesano rallado antes de hornear.

**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

#### Panecillos Pull Apart de Queso y Jalapeño

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
400	gr	Harina de trigo	
220	ml	Leche tibia	
7	gr	Levadura seca	
30	gr	Azúcar	
7	gr	Sal	
50	gr	Mantequilla derretida	
1	pza	Huevo	
150	gr	Queso manchego rallado	
2	pza	Jalapeños en rodajas	

#	Preparación:
1	Activar la levadura con la leche tibia con azúcar.
2	Mezclar con harina, huevo,sal, mantequilla y amasar de 8 a 10 minutos.
3	Reposar 1 hora.
4	Dividir en 12 bolitas, rellenar con queso y jalapeño.
5	Colocar en molde redondo una junto a otra.
6	Barnizar con mantequilla y espolvorear con queso.
7	Hornear a 180 °C × 25–30 min.
8	Tips: Se pueden hacer con chorizo, tocino o champiñón como variantes.

**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

#### Nudos de mantequilla y ajo

Tiempo de Preparación:	Descripción: 15 piezas
------------------------	------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
350	gr	Harina de trigo	
200	ml	Agua tibia	
5	gr	Levadura seca	
20	gr	Azúcar	
7	gr	Sal	
30	gr	Mantequilla derretida	
		Barniz:	
50	gr	Mantequilla derretida	
2	dientes	Ajo	
2	cdas	Perejil fresco	
c/n		Sal en hojuelas	

#	Preparación:
1	Mezclar agua, levadura y azúcar, reposar 10 minutos.
2	Añadir harina, sal y mantequilla: amasar elástica.
3	Fermentar 1 hora.
4	Dividir en tiras de 30 gramos, hacer bastones y nudos.
5	Reposar 20 minutos.
6	Hornear a 190 °C x 15 min.

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



7	Barnizar al salir con ajo, mantequilla, perejil, repetir a los 5 minutos.
8	Tips: Añadir chile seco al barniz para un toque picante.