



Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios

- Tabla de picar
- Exprimidor
- Colador pequeño
- Cucharas soperas
- Cucharas medidoras
- Bascula gramera
- Bowls o recipientes para mezclar
- Termómetro para cocina (opcional)
- Colador para aceite
- Papel o servilletas absorbentes
- Cuchara escurridora o cuchara colador
- Tupper o recipiente amplio con tapa
- Pocillo u ollita
- Pinzas de cocina
- Cuchara o miserable grande
- Mangas desechables gruesas o de lona
- Papel estrella
- O tapete de silicón
- Estufa o parrilla
- Platón o charola grande
- Trapos limpios

Receta Platillo	
Rancheritos	

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
-----------	---------	---------------	-----------------------

CEDO

250	grs	Tortilla delgada	La más delgada que se pueda conseguir (de un día anterior)
1	tz	Agua	
½	cda sopera	Sal	
		Jugo de limón	Debe ser de un limón grande
1	lt	Aceite	
6	cds	Manteca vegetal	
1	cda	Paprika	
1	cda	Chile morita en polvo	
1	cda	Chile chipotle en polvo	
1	cda	Chile guajillo en polvo	(Que no pique tanto)
1	cda	Chile de arbol en polvo	
3	pizcas	Ácido cítrico	
¼	cda	Sal fina	

#	Preparación:
1	Mezclar el agua con el jugo de limón y la sal, reservamos
2	Cortar en rectángulos las tortillas (del tamaño que desee) y remojar en la mezcla que se preparo en el paso uno (solo se debe meter y sacar para evitar que se rompa)
3	Ecurrir en un colador y extender sobre papel absorbente
4	Precalentar el aceite y la manteca vegetal (se le conoce como base para la fritura)
5	Una vez que la base para fritura esté caliente (200°C aproximadamente) se debe sumergir las tiras de tortilla previamente escurridas y se deja freír hasta obtener una fritura uniforme y crujiente
6	Se saca y se pone a escurrir la fritura sobre toalla o papel absorbente
7	Mientras las frituras sigan calientes se deben colocar en un recipiente junto con los chiles en polvo y tapar para agitar cuidadosamente



8	Se deja enfriar por completo y se guarda en bolsas de papel celofán
9	

Receta Platillo
Churritos de Amaranto

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Harina de maíz	
1	cda	Aceite	Equivale a 15 ml de aceite
460	ml	Agua caliente	
2.5	grs	Ácido cítrico	
½	cda	Polvo para hornear	
1	cda	Sal	
20	grs	Amaranto, ajonjolí o cacahuete	
1	lt	Aceite	
6	cds	Manteca vegetal	

#	Preparación:
----------	---------------------

CEDO

1	Integramos los ingredientes secos, incorporamos poco a poco los líquidos y con las manos amasamos de 2 a 3 minutos aproximadamente hasta obtener una pasta suave, flexible y lisa (no apretada)
2	Una vez que esté lista la masa se debe tomar una pequeña parte y pasar por una manga desechable y gruesa, haciendo un pequeño corte en la punta
3	Precalentar el aceite y la manteca vegetal (se le conoce como base para la fritura) de forma que esté a aproximadamente 200°C
4	Formar los churritos oprimiendo la manga en un papel estrella o mantel de silicon o se pueden hacer directamente en la base de la fritura
5	Freír por 2 minutos aproximadamente o hasta obtener un color ámbar
6	Sazonar con sal y ácido cítrico o con el chilito que prefiera (este paso es opcional)
7	Se guarda en bolsas de celofán
8	