



Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios

- Estufa o parrilla
- Cacerola antiadherente
- Pala o cuchara de silicón resistente a altas temperaturas
- Cucharas y tazas medidoras
- Báscula gramera
- Charola amplia y profunda
- Machacador
- 3 bolsas de plástico transparentes de 1 Kg
- Frascos para guardar las pulpas, los miguelitos y gomitas
- Moldes para gomitas
- Gotero
- Tapa de corcho de vino
- Taza transparente
- Refrigerador

Receta Platillo
Miguelito Clásico

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Azúcar blanca refinada	
150	grs	Chile tajín a granel	Debe molerse hasta pulverizar
½	cda	Ácido cítrico	
		Colorante naranja	Opcional

CEDO

#	Preparación:
1	Integrar todos los ingredientes en una bolsa de plástico o recipiente de plástico con tapa hermética.
2	Agitar vigorosamente hasta que todos los ingredientes estén homogeneizados.
3	Si se desea se le puede añadir el colorante anaranjado para dar un color mucho más vivo.
4	Guardamos en frascos o toppers.

Receta Platillo
Miguelito Picoso

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Azúcar blanca refinada	
1	tapa	De concentrado	Sabor al gusto
1	cda	Ácido cítrico	
1	cda	Maizena	
		Chile en polvo	Puede ser chile de árbol o el que sea de su preferencia (la cantidad depende de cada persona)

#	Preparación:
1	Integrar todos los ingredientes en una bolsa de plástico o recipiente de plástico con tapa hermética.
2	Agitar vigorosamente hasta que todos los ingredientes estén homogeneizados.



3	Guardamos en frascos o toppers.
4	

Receta Platillo
Miguelito Ácido

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Azúcar blanca refinada	
3	pizcas	Sal	
½ a 1	cda	Ácido cítrico	
1	cda sopera	Maizena	
1	pza	Sobre de saborizante	Puede ser tang o el que se prefiera
		Color en gel o concentrado	El sabor es al gusto

#	Preparación:
1	Integrar todos los ingredientes en una bolsa de plástico o recipiente de plástico con tapa hermética.
2	Agitar vigorosamente hasta que todos los ingredientes estén homogeneizados.
3	Si se desea se le puede añadir el colorante o concentrado para dar un color mucho más vivo.
4	Guardamos en frascos o toppers.



Receta Platillo
Gomitas

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
60	grs	Grenetina	Se debe desmenuzar
150	ml	Agua	Para hidratar la grenetina
400	grs	Azúcar refinada	
100	grs	Glucosa	
5	grs	Ácido cítrico	
200	ml	Agua	
2	kg	Maicena natural	
		Colores vegetales al color de la esencia	

#	Preparación:
1	Hidratar la grenetina en agua y reservar.
2	Preparar una tina o recipiente hondo como de 3 a 4 cm de alto con toda la maicena y se le hace hoyitos medio profundos o figuritas con algún molde.
3	En una cacerola antiadherente se debe vertir todos los ingredientes secos y luego mezclarlos perfectamente.
4	Se le añade el agua con la glucosa ya disuelta (si está muy espesa para pesarla se debe calentar un poco a baño maria).

CEDO

5	Poner a fuego medio hasta que llegue a punto de bola suave o a 130°C.
6	Una vez que llegue a este punto se debe retirar del fuego y añadir la grenetina, moviendo hasta disolver.
7	Se divide la mezcla en el número de colores que se vayan a ocupar y en cada recipiente se mezcla el color o concentrado elegido.
8	Cuando se esté integrado el color o concentrado se debe vaciar con ayuda de un gotero o cuchara a los moldes y llevar a refrigeración hasta que estén firmes o a la tina de maicena que se preparó se le irá cubriendo con la misma maicena los hoyitos donde se vació parte de la mezcla, esperando a que pasen 1 o 2 minutos y se saca la maicena.
9	Se debe limpiar con un trapo limpio y húmedo.
10	Si se desea, este es el momento de revolcar las gomitas en azúcar o chilito.
11	Se guarda en frascos o tupper herméticos.
12	Si se usaron moldes se debe sacar de refrigeración, desmoldar y revolcar en azúcar o chile.
13	Guardar en frascos o tupper hermético.

Receta Platillo
Pulpa Sencilla

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	grs	Chamoy liquido	
30	grs	Miguelito	
30	grs	Tajín a granel	
200	grs	Azúcar estándar	

CEDO

#	Preparación:
1	Integrar todos los ingredientes en una cacerola antiadherente y llevamos a fuego medio sin dejar de mover para evitar que se queme.
2	En cuanto comienza a hervir y hace una burbuja ligera se debe empezar a contar tiempo hasta que llegue al espesor deseado (para obtener una textura ligera para frutas se obtiene alrededor de un minuto y medio, para obtener una textura espesa o pesada ideal para escarchar vasos para bebidas deben pasar de 2 a 3 minutos).
3	Se apaga y se deja enfriar.
4	

Receta Platillo
Pelon Pelon Rico

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	grs	Tamarindo	
250	ml	Agua	
260	grs	Azúcar glass	En polvo
4	cdas	Miel	Marca Karo (cada cucharada equivalente a 60 ml)
2	pizcas	Sal	
2	grs	Ácido cítrico	
8 a 10	grs	Chile guajillo en polvo	Puede ser algún otro chile pero debe ser picoso

CEDO

#	Preparación:
1	En una cacerola se debe colocar el agua junto con el tamarindo a fuego medio para ablandar el tamarindo. En cuanto comience a hervir se debe retirar del fuego.
2	Una vez que enfríe un poco con ayuda de las manos se debe oprimir el tamarindo para extraer el huesito y despulpar.
3	Con ayuda de un colador no tan fino y una cuchara de madera o palita de silicona se va colando poco a poco.
4	Una vez extraída la pulpa se lleva a fuego bajo para que espese ligeramente hasta obtener una textura como de puré.
5	Cuando la pulpa se enfríe tomamos 100 grs y en una cacerola o bowl se mezclan todos los ingredientes junto con la pulpa (el ácido cítrico solo se usará si el chile que usamos no es ácido).
6	Se mezcla hasta integrar todo perfectamente.
7	Se guarda en frascos de vidrio o recipientes de plástico que sellen bien.

Receta Platillo
Pulparindo

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
150	grs	Tamarindo	
200	ml	Agua	
200	grs	Azúcar glass	En polvo
3	cdas	Miel	Marca Karo (cada cucharada equivalente a 60 ml)
2	pizcas	Sal	

CEDO

2	grs	Ácido cítrico	
8 a 10	grs	Chile de arbol en polvo	Puede ser algún otro chile pero debe ser picoso

#	Preparación:
1	En una cacerola se debe colocar el agua junto con el tamarindo a fuego medio para ablandar el tamarindo. En cuanto comience a hervir se debe retirar del fuego.
2	Una vez que enfríe un poco con ayuda de las manos se debe oprimir el tamarindo para extraer el huesito y despulpar.
3	Con ayuda de un colador no tan fino y una cuchara de madera o palita de silicona se va colando poco a poco.
4	Una vez extraída la pulpa se lleva a fuego bajo para que espese ligeramente hasta obtener una textura como de puré.
5	Cuando la pulpa enfríe tomamos 80 grs y en una cacerola o bowl se mezcla todos los ingredientes junto con la pulpa (el ácido cítrico solo se usará si el chile que usamos no es ácido)
6	Se mezcla hasta integrar todo perfectamente.
7	Se guarda en frascos de vidrio o recipientes de plástico que sellen bien.

Receta Platillo
Aciditas

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
400	grs	Azúcar blanca refinada	
200	ml	Agua	

CEDO

8	grs	Ácido cítrico	
4	ml	Esencia	Sin color
5	grs	CMC	También se le conoce como carboximetilcelulosa o carmelosa y se usa para endurecer o espesar
		Colorante en gel	De acuerdo al sabor de la esencia

#	Preparación:
1	Integrar perfectamente los ingredientes secos, añadir agua y mezclar.
2	Llevar a fuego medio sin mover.
3	Cuando comience a hervir se debe empezar a mover y contar hasta 8 minutos aproximadamente, o hasta que la mezcla se vea como miel espesa (punto bola suave alrededor de los 130°C).
4	Añadimos la esencia y colorante en gel.
5	Mezclamos perfectamente.
6	Guardamos en frascos o recipientes de plástico herméticos.
7	

Receta Platillo
Tamarindo

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	grs	Tamarindo	

CEDO

750	ml	Agua	
350	grs	Azúcar estándar	
30	grs	Chile tajín	
20	grs	Chile miguelito	
4	pizcas	Sal	
2	grs	CMC	También se le conoce como carboximetilcelulosa o carmelosa y se usa para endurecer o espesar
2	grs	Ácido cítrico	
1	gr	Benzoato de sodio	

#	Preparación:
1	Integrar perfectamente los ingredientes secos, a excepción de los chiles y reservamos.
2	En una cacerola se coloca el agua y el tamarindo a fuego medio para ablandar el tamarindo.
3	Cuando comience a hervir se debe retirar del fuego.
4	Una vez que enfríe un poco con ayuda de las manos se debe oprimir el tamarindo para extraer el huesito y despulpar.
5	Con ayuda de un colador no tan fino y una cuchara de madera o palita de silicona se va colando poco a poco.
6	Una vez extraída la pulpa se lleva a fuego bajo para que espese ligeramente hasta obtener una textura como de puré (aproximadamente 3 minutos).
7	Cuando se logre esta textura se añaden los ingrediente secos que se habían reservado.
8	Cuando comience el punto de ebullición se cuentan 5 minutos para espesar.