



Día 1.- Elaboración De Masa Tradicional

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Fettuccine Y Tagliatelle

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Harina.	
1	Pz.	Huevo	
		Para la Pasta Verde:	<i>Receta adicional. Su elaboración no es obligatoria.</i>
100	grs.	Harina.	
1	Pz.	Huevo.	
1	Taza.	Espinacas.	
		Para la Pasta Rosa:	<i>Receta adicional. Su elaboración no es obligatoria.</i>
100	grs.	Harina.	
1	Pz.	Huevo.	
½	Taza.	Betabel.	Cocida.

#	Preparación:
---	--------------

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



1	Con la harina y el huevo, elaborar un volcán y amasar hasta integrar, de ser necesario agregar un poco de agua, debe quedar una masa semi rígida pero flexible. a. <i>PARA LA PASTA VERDE</i>: blanquear las espinacas y molerlas con el huevo, se amasa con la harina. b. <i>PARA LA PASTA ROSA</i>: moler en la licuadora el betabel, agregar el huevo, retirar de la licuadora y agregar la harina hasta obtener una masa homogénea y flexible.
2	Laminar la pasta y con ayuda del cortador elaborar el corte deseado según el tipo de pasta. FETUCCINE: cortar con un cuchillo una lámina de 30 cm, y por lo largo cortar tiras de 6 mm de grosor. TAGLIATELLE: cortar con un cuchillo una lámina de 30 cm, y por lo largo cortar tiras de 8 mm de grosor.
3	Cocerlo en abundante agua caliente con sal, hasta que empiecen a flotar, retirar y enfriar.

Día 2.- Pastas Largas y Cortas

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
Degustación con mantequilla y hierbas.

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Masa:	
100	grs.	Harina.	
1	Pza.	Huevo.	
		Tortelini:	
150	grs.	Carne molida de res.	
1	Pza.	Zanahoria rallada	
3	Pzas	Cebollas cambray.	

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

#	Preparación:
1	Con la harina y el huevo, elaborar un volcán y amasar hasta integrar, de ser necesario agregar un poco de agua, debe quedar una masa semi rígida pero flexible.
2	PARA LOS TORTELLINIS: 1. Sofreír la carne con la cebolla y zanahoria, sazonar con sal y pimienta, reservar. 2. Para la pasta se mezclan los 100 g de harina con un huevo y se lamina en la máquina para pasta, se corta en círculos del tamaño de una moneda grande y se procede a hacer los tortellinis de la siguiente manera: ☐ hacer los círculos ☐ barnizar con huevo una mitad ☐ rellenar con un poco de carne ☐ doblar a la mitad como una quesadilla ☐ y las puntas de la quesadilla unir las ☐ enharinar para que no se peguen.
3	PARA EL FARFALLE: 1. Para la pasta se mezclan los 100 g de harina con un huevo y se lamina en la máquina para pasta: ☐ Cortar tiras de 2 cm de ancho con un cortador de zigzag ☐ Con tijeras ir cortando 2 cm la tira anterior. ☐ Unir el centro del cuadrado presionando con los dedos para dar forma a un moño pequeño. ☐ enharinar para que no se peguen.

Día 3.- Salsas Clásicas Italianas.

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
Salsas de Hierbas y Mantequilla

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Salsa al burro (Mantequilla):	
100	grs.	Mantequilla.	
5	Hojas.	Salvia.	
		Sal.	
		Pimienta blanca.	
		Salsa Alfredo (Mantequilla):	
50	grs.	Mantequilla.	
¼	Taza.	Queso Parmesano.	Reggiano.
		Agua.	La necesaria.
		Sal.	
		Pimienta.	
		Salsa Pesto (Hierbas):	
1	Taza.	Albahaca.	
1	Diente.	Ajo.	
¼	Taza	Queso Parmesano.	
¼	Taza.	Almendra.	Fileteada.
1	Taza.	Espinaca.	

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



		Sal	
		Pimienta.	

#	Preparación:
1	Salsa al burro (Mantequilla): En un sartén se ponen 100 g de mantequilla y se añade la pasta y las hojas de salvia cortadas en tiras finas, se sazona con sal y pimienta blanca.
2	Salsa Alfredo (Mantequilla): En un sartén de teflón derretir la mantequilla y agregar el queso parmesano rallado, ligar esta mezcla con un poco de agua, agregar el fettuccine y rectificar la sazón con sal y pimienta.
3	Salsa Pesto (Hierbas): Moler todos los ingredientes en la licuadora, sazonar con un poco de sal y pimienta.

Día 3.- Salsas Clásicas Italianas

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
Salsa Pomodoro

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
3	Dientes.	Ajo.	
10	Hojas.	Albahaca.	
1	Lata.	Tomate.	Pelado.
1	Pizca.	Azúcar	
		Sal.	
½	Taza.	Vino blanco.	
2	Cucharadas	Maizena	
		Peperoncino	

#	Preparación:
1	Para la salsa se machaca en un bowl el jitomate de lata con todo y su líquido, en una budinera se fríe el ajo machacado y cuando dore se agrega el jitomate, cuando el jitomate, esté cocido se agrega el vino y las hojas de albahaca, se rectifica el sazón y se le añade la maizena para darle cuerpo, le retira el ajo agrega el chile y se rectifica el sazón y se reserva.

Nota: No adelantarse al proceso

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



Receta Platillo

Salsa Arrabiata

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Diente.	Ajo.	
500	grs.	Cassé.	De Tomate
1	Cucharada	Aceite de oliva.	
		Albahaca.	
		Sal.	
		Azúcar.	
		Pimienta.	
		Peperoncino.	

#	Preparación:
1	Para la salsa, en un sartén se fríe el ajo machacado, se agrega el cassé de tomate, se agrega una rama de albahaca y se sazona con sal azúcar y pimienta, por último agregar el peperoncino.

Día 4.- Salsas Clásicas y Emprendimiento

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
Salsa Romana

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Rama.	Apio.	
1		Poro.	
250	ml.	Crema.	Lincont.
¼	Pz.	Cebolla.	
¼		Tocino.	
8	Pz.	Jitomates.	Guaje.
		Sal.	
		Pimienta.	
		Aceite de olivo.	

#	Preparación:
1	Se hace la salsa cortando la cebolla, poro, apio y el tocino, se pone todo a freír en una budinera cuando este bien frito se agrega el jitomate y se deja que cambie de calor al ultimo se agrega la crema, y se muele, se cuela y se vuelve a freír, se rectifica la sazón y se reserva.

Guarniciones

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



100 grs. de Brócoli.
100 grs. de Calabaza.
100 grs. de Zanahoria.
100 grs. de Queso Panela.
150 grs. de Pechuga de Pollo.
100 grs. Mantequilla.
100 grs. Queso Parmesano.
Aceitunas.