



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pozole Blanco

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Maíz pozolero.	Precocido.
500	grs.	Falda de cerdo.	
200	grs.	Espinazo de cerdo.	
1	Pz.	Cebolla Blanca.	
3	Dientes.	Ajo.	
5	Hojas.	Laurel.	
3	Cucharadas	Sal.	
		Agua.	
		Ingredientes para servir:	
4	Tazas.	Lechuga romana.	Desinfectada y fileteada finamente.
1	Taza.	Rábanos.	Desinfectado y cortados en rodajas delgadas.
		Orégano seco.	Al gusto.
		Limonas.	Cortados en mitades.
		Tostadas de maíz.	Para acompañar.

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



#	Preparación:
1	Calienta el agua con 1 cebolla, el ajo y la sal, cuando suelte el primer hervor añade el maíz, tapa y cocina por 1 hora con 20 minutos o hasta que esté tierno.
2	Añade la falda, el espinazo de cerdo, el laurel y cocina por 1 hora con 25 minutos o hasta que la carne esté suave.
3	Retira el ajo, la cebolla, las hojas de laurel y la falda de cerdo; deshebrada y reserva.
4	En la licuadora colocar la cebolla, el ajo y una cucharada de maíz, moler y verter sobre el pozole y dejar hervir nuevamente.
5	Sirve el pozole con la carne, la lechuga, los rábanos, el orégano, y el jugo de limón

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
Pozole Verde

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Maíz pozolero precocido.	
10	Pzas.	Tomate verde.	
1	Pza.	Cebolla blanca.	
2	Dientes.	Ajo.	
2	Pzas.	Chile cuaresmeño.	
3/4	Tza.	Pepita verde molida.	
20	Ramitas.	Cilantro fresco.	
10	Hojas.	Hojas de rábano.	
1	Cdta.	Comino molido.	
1	Cdta.	Pimienta negra molida.	
1	Rama.	Epazote.	
1	Hoja.	Hoja santa.	
2	Pzas.	Chile poblano.	
100	grs.	Espinaca.	
30	grs.	Sal.	
4	Ltos.	Agua o fondo de cerdo.	
500	grs.	Carne de cerdo (espaldilla, pierna o cabeza).	

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



2	Dientes.	Ajo.	
1/2	Pza.	Cebolla.	
1	Hoja.	Laurel.	
		Sal al gusto.	
		Para servir:	
4	Tzas.	Lechuga romana.	
1	Tza.	Rábanos.	
		Orégano seco al gusto.	
		Limonos al gusto.	
		Tostadas de maíz.	

#	Preparación:
1	Cocción del maíz y la carne: 1. Lavar el maíz pozolero. 2. Colocarlo en una olla con aproximadamente 3.5–4 litros de agua o fondo de cerdo. 3. Agregar la cebolla, 2 dientes de ajo y el laurel. 4. Cocinar hasta que el maíz reviente o floree. 5. Incorporar la carne de cerdo previamente limpia. 6. Cocinar hasta que la carne esté completamente suave. 7. Retirar la espuma que se genere durante la cocción. 8. Una vez cocida, retirar la carne, deshebrarla o cortarla en trozos y reservar.
2	Preparación de la salsa verde: 1. Licuar los tomates, cebolla, ajo, cuaresmeño y poblano. 2. Incorporar cilantro, hojas de rábano, espinaca y hoja santa y moler. 3. Agregar comino y pimienta. 4. Añadir parte del caldo del pozole para facilitar el licuado. 5. Licuar hasta obtener una salsa homogénea.
3	Incorporación de la pepita: Aquí está uno de los puntos importantes de esta receta: 1. Incorporar la pepita molida a la salsa verde. 2. Licuar nuevamente hasta integrar completamente. 3. Agregar una vez licuado y colar directamente a la olla de pozole, cuando el maíz ya este cocido. Y dejar hervir nuevamente.
4	Integración del pozole:

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



- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">1. Agregar la rama de epazote.2. Incorporar la carne de cerdo.3. Mezclar cuidadosamente.4. Cocinar a fuego medio-bajo durante 20–30 minutos.5. Rectificar sal y consistencia.6. Retirar el epazote antes de servir. |
|--|--|



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pozole Rojo

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Maíz pozolero.	Precocado.
500	grs.	Carne de cerdo.	
4 a 5	Litros.	Agua.	O fondo de cerdo.
10	Pz.	Chile guajillo.	
4	Pz.	Chile ancho.	
1	Pz.	Cebolla blanca.	
4	Dientes.	Ajo.	
2	Hojas.	Laurel.	
2	Cucharaditas	Orégano seco.	(5 grs.)
½	Cucharadita	Comino molido.	(1 grs.)
½	Cucharadita	Pimienta negra molida.	(1 grs.)
30	ml.	Aceite.	O manteca de cerdo.
25 a 30	grs.	Sal.	
		Ingredientes para servir:	
4	Tazas.	Lechuga romana.	Desinfectada y fileteada finamente.
1	Taza.	Rábanos.	Desinfectado y cortados en rodajas delgadas.
		Orégano seco.	Al gusto.

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



		Limones.	Cortados en mitades.
		Tostadas de maíz.	Para acompañar.

#	Preparación de cocción de maíz y carne:
1	Lavar el maíz pozolero.
2	Colocarlo en una olla con 4 a 5 litros de agua o fondo.
3	Agregar 1 cebolla, 2 dientes de ajo y las hojas de laurel.
4	Cocinar hasta que el maíz reviente o floree.
5	Incorporar la carne de cerdo en trozos.
6	Cocinar hasta que la carne esté completamente suave.
7	Retirar la espuma e impurezas que se formen.
#	Preparación de salsa roja:
1	Limpiar los chiles guajillo y ancho, retirando semillas y venas.
2	Tostarlos ligeramente, cuidando que no se quemen.
3	Hidratar los chiles en agua caliente durante 10 a 15 minutos.
4	Licuar los chiles con 1/2 cebolla, 2 dientes de ajo, comino, pimienta y un poco del caldo de cocción.
5	Colar la salsa para obtener una textura fina.
#	Integración:
1	Incorporar la salsa roja al caldo con el maíz.
2	Agregar la carne cocida y el orégano.
3	Cocinar a fuego medio-bajo durante 20 a 30 minutos.
4	Rectificar sal y consistencia.
5	Servir caliente acompañado de las guarniciones.

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
Birria

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para carne y caldo:	Observaciones (Marca)
1.5	Kg.	Carne de res.	Mezcla chamberete con hueso, costilla, falda y diezmillo para un mejor sabor.
1	Pz.	Cebolla blanca.	Grande.
1	Cabeza.	Ajo.	Cortada por la mitad.
3 a 4	Hojas.	Laurel.	
		Sal.	Al gusto.
		Agua o caldo de res.	Suficiente para cubrir la carne.
		Ingredientes para el adobo:	
10 a 12	Pz.	Chiles guajillos.	Desvenados y sin semillas.
3 a 4	Pz.	Chiles ancho.	Desvenados y sin semillas.
2 a 3	Pz.	Chiles de árbol.	Opcional, para picante.
4 a 5	Pz.	Jitomates rojos.	Maduros.
½	Pz.	Cebolla blanca.	
4	Dientes.	Ajo.	
1	Cucharadita	Orégano seco.	
½	Cucharadita	Pimienta negra molida.	
3 a 4	Pz.	Clavo de olor.	

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



1	Trozo.	Canela en rama.	Pequeña.
¼	Taza.	Vinagre de manzana.	O blanco.
		Sal.	Al gusto.
		Ingredientes para servir:	
		Cilantro.	Fresco y picado.
		Cebolla blanca.	Picada.
		Limonos.	
		Tortillas de maíz.	

#	Preparación:
1	Limpiar y Remojar Chiles: • Quita los tallos, venas y semillas a los chiles guajillo, ancho y de árbol. • Sofreír ligeramente en una sartén con un poco de aceite durante 1 minuto para resaltar sabor, teniendo cuidado de no quemarlos. • Ponlos a remojar en agua caliente por 15 minutos para que se suavicen.
2	Sofreír Verduras: • En la misma sartén, sofríe el jitomate, la cebolla y los 4 dientes de ajo hasta que estén suaves y ligeramente asados.
3	Hacer el Adobo: • Licúa los chiles remojados (sin el agua de remojo), los jitomates y especias (orégano, pimienta, clavos, canela, vinagre, sal) con una taza de agua limpia hasta obtener una salsa tersa. • Si es necesario, cuela la salsa para que quede suave.
4	Marinar la carne (Opcional): • Para un mejor sabor, marinar la carne con la salsa por al menos 2 horas o toda la noche en el refrigerador.
5	Cocinar la Birria: • En Olla Express: Coloca todos los ingredientes, sella la olla y cocina por 40-50 minutos desde que comience a sonar.
6	Deshebrar y Servir: • Retira la carne de la olla y deshébrala. • Puedes regresar la carne al caldo o servirla por separado. • El consomé debe rebajarse con agua por lo menos 1 lt mas de agua o caldo de res

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