



Nota: No adelantarse al proceso

<b>Receta Platillo</b>
<b>Tipos Micheladas</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
2	Pz.	Limones.	
		Sal.	
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)
		<b>Chelada:</b>	
1	Pz.	Limón.	
		Chile en polvo.	Tajin o Tajua.
5	Dash.	Salsa maggi.	(cantidad pequeña)
5	Dash.	Salsa inglesa.	(cantidad pequeña)
60	ml.	Clamato.	
		Sal.	
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)
		<b>Clamato:</b>	
1	Pz.	Limón.	
3	Dash.	Salsa maggi.	(cantidad pequeña)
3	Dash.	Salsa inglesa.	(cantidad pequeña)
100	ml.	Clamato.	
		Sal.	
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)

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

# CEDO

		<b>Quita Cruda (Camarón):</b>	
1	Pz.	Limón.	
3	Dash.	Salsa maggi.	(cantidad pequeña)
3	Dash.	Salsa inglesa.	(cantidad pequeña)
1	Dash.	Salsa Valentina	(cantidad pequeña)
2	Dash.	Salsa Tabasco	(cantidad pequeña)
60	ml.	Clamato.	
		Sal.	
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)
7 - 9	Pz.	Camarón	De Pacotilla
		<b>Repuesto (Camarón y ostión):</b>	
1	Pz.	Limón.	
3	Dash.	Salsa maggi.	(cantidad pequeña)
3	Dash.	Salsa inglesa.	(cantidad pequeña)
1	Dash.	Salsa Valentina	(cantidad pequeña)
2	Dash.	Salsa Tabasco	(cantidad pequeña)
60	ml.	Clamato.	
		Sal.	
30	ml.	Jugo de ostión.	
5	Pz.	Camarón	De Pacotilla
7	Pz.	Ostión.	
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)
		<b>Caribeña:</b>	
1	Bote.	Chamoy.	
1	Botella.	Caribe.	Cooler de vino tinto.
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)

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

# CEDO

		<b>Cielo Azul:</b>	
30	ml.	Curazao azul.	
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)
		<b>Mango:</b>	
		Chamoy.	
		Chile en polvo.	
90	ml.	Puré de pulpa.	De mango.
30	ml.	Jugo de limón.	
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)
		<b>Venenosa:</b>	
		Chamoy.	
		Chile en polvo.	
60	ml.	Zumo de limón.	
5	Dash.	Salsa maggi.	(cantidad pequeña)
5	Dash.	Salsa inglesa.	(cantidad pequeña)
120	ml.	Clamato.	
1	Pizca.	Sal.	
355	ml.	Cerveza.	Clara u oscura. (1 cerveza)

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

#	<b>Preparaciones Chelada:</b>
	Escarchar un vaso o tarro con limón y sal y exprimir el jugo de dos limones, agregar una pizca de sal en el jugo de limón, revolver y agregar la cerveza.
#	<b>Cubana:</b>
	Escarchar el vaso o tarro con limones y chile, agregar las salsas negras, clamato, una pizca de sal, revolver bien y agregar la cerveza.
#	<b>Clamato:</b>
	Escarchar el vaso solo con sal o chile, agregar el jugo de limón, las salsas negras, clamato y pizca de sal, revolver, agregar cerveza.
#	<b>Quita Cruda (Camarón):</b>
	En un tarro agregar jugo de limón con todas nuestras salsas, el clamato, y revolver bien agregamos el camarón y seguido una cerveza de su elección.
#	<b>Repuesto (Camarón y ostión):</b>
	En un tarro agregar jugo de limón, todas nuestras salsas, el jugo de ostión, sacado del mismo caldo que sueltan, la sal y el clamato, revolver bien agregamos ostión, camarón y por último la cerveza.
#	<b>Caribeña:</b>
	En un tarro de litro escarchar con chamoy, agregar toda la caribe, y seguido la cerveza oscura.
#	<b>Cielo Azul:</b>
	Agregar el curazao en un vaso o tarro, servir la cerveza opcional a escarchar con sal o chile o Miguelito de mora azul.
#	<b>Mango:</b>
	Escarchar un vaso con chamoy y chile, seguido agregaremos la pulpa de mango junto con jugo de limón revolvemos bien para no obtener pulpa cortada, agregamos cerveza, y movemos con una cuchara o cuchillo suavemente.
#	<b>Venenosa:</b>
1	Primero limpiar bien el envase de la caguama fría, sin destapar, con una toalla o trapo limpiar bien el área del cuello de la botella hecho esto agregaremos chamoy suficiente y escachamos con chile.
2	En un vaso aparte haremos una mezcla con todas nuestras salsas y jugo de limón.
3	Abriremos la caguama y en vaso servimos unos 200 ml ahora la caguama que está ya destapada y descorchada con mucho cuidado o con ayuda de un embudo agregamos la mezcla de las salsas, con cuidado porque puede subir la espuma, así hasta rellenarlas y tendríamos lista nuestra venenosa