



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo	
Masa Quebrada	

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1/2	kg	Manteca vegetal	
80	gr	Azúcar	
1	kg	Harina	
5	gr	Sal	
1	pza	Cerveza fría clara	

#	Preparación:
1	Procedimiento masa quebrada:
2	Colocar la harina, azúcar y sal sobre la mesa de trabajo.
3	Hacer un hueco al centro y se coloca la manteca suavizada, combinar para integrar formando una masa arenosa.
4	Colocar en una bolsa de plástico y reposar por 1 hora.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Masa con Manteca

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1/2	kg	Harina	
150	gr	Manteca de puerco	
5	gr	Sal	
250	ml	Agua	

#	Preparación:
1	Juntar secos y añadir la manteca, amasar hasta lograr consistencia arenosa.
2	Añadir agua.
3	Obtener una masa suave y elástica.
4	Tapar con una bolsa y dejar reposar.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo	
Masa de Maíz	

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	gr	Harina de maíz	Maseca
50	gr	Harina de trigo	
1	cdta	Consomé de pollo	
2	tzs	Agua caliente	

#	Preparación:
1	Mezclar secos y agregar primero una taza de agua caliente, mezclar y amasar,(si es necesario agregar más agua).
2	Mantener cerrada la masa en una bolsa.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Relleno dulce (piña)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	pza	Piña	Grande (1 pza) Chicas (2 pzas)
250	gr	Azúcar	
100	gr	Maicena	
1	raja	Canela	
240	ml	Agua	

#	Preparación:
1	Licuar la mitad de la piña con el agua y la maicena. Reservar.
2	Picar la otra mitad finamente y colocar en una olla al fuego junto con la canela y azúcar, hervir 10 minutos aproximadamente o hasta suavizar la piña.
3	Agregar la piña licuada moviendo constantemente hasta que espese.
4	Hervir de 3 a 5 minutos.
5	Retirar del fuego y enfriar.
6	Nota: el armado se explica en clase.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo	
Relleno dulce (cajeta)	

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	kg	Cajeta de leche	
90	gr	Maicena	
180	ml	Leche	
1	pz	Leche condensada	

#	Preparación:
1	Combinar la cajeta con maicena disuelta en leche, mezclar bien.
2	Agregar la mitad de la lechera.
3	Colocar al fuego y mover constantemente hasta que espese.
4	Rectificar sabor, hervir por un minuto, retirar del fuego y enfriar.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Relleno Salado (picadillo)

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	kg	Cebolla	
1	pz	Cebolla	Picar finamente
1	diente	Ajo	
3	pzs	Zanahoria	Picadas y cocidas
750	gr	Papa cocida	Picada
1	lata	Chícharos	
1	cda	Consomé en polvo	
		Utensilios:	
		Horno, taza medidora	
		Báscula	
		Miserables	
		Papel encerado	
		Bowls	
		Cuchillo y tabla	
		Olla, sartén	
		Maquina para tortillas	
		Bolsa de plástico	



#	Preparación:
1	Acitronar la cebolla con el ajo, agregar la carne molida y mover hasta que logre coserse.
2	Agregar las verduras con los chícharos y freír de 3 a 5 minutos.
3	Agregar sal
4	Rectificar sabor.
5	Retirar del fuego y enfriar.