



Curso Online de Cocina de Día de Muertos

Los insumos es opcional tenerlos para la sesión en vivo o podrá adquirirlos después ya que la sesión se quedará grabada, se va ocupar lo siguiente:

Mole Poblano

- 200 grs de chile mulato desvenado
- 200 grs de chile ancho desvenado
- 100 grs de chile pasilla desvenado
- 50 grs de chile chipotle desvenado
- 250 grs de ajonjolí
- 260 grs de almendra
- 250 grs de pasas
- 250 grs de galletas de animalitos
- 1 pz de bolillo duro
- 5 pzs de tortillas (deben ser del día anterior)
- 1 raja de canela
- 1 cdita de anís
- 1 cdita de clavo
- 1 cdita Pimienta negra
- Sal al gusto
- 2 pzs de piloncillo o 250 grs de azúcar
- 3 pzs de tablillas de chocolate abuelita
- 1/4 de kg de aceite o manteca
- 1 pz de plátano macho
- 1 pz de cebolla chica
- 4 pzs de dientes de ajo medianos
- 2-3 lt de caldo de pollo

Atole de Cempasúchil

- 7 pzs de flor de cempasúchil
- 1 lt de agua

- 1 lt de leche
- 150 grs de masa de maíz o media taza
- 1/2 tz Azúcar

Atole de Cempasúchil a las Tres Leches

- 1 lt de leche entera
- 100 grs de piloncillo (opcional)
- 250 ml de agua
- 350 ml de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 2 cds de extracto de vainilla o anís
- 4 cds soperas de maicena
- 6 pzs de flor de cempasúchil mediana (se usarán sólo los pétalos)

Calabaza en Conserva

- 1 kg de cubos de calabaza
- 3 lts de agua (para remojar)
- 2 cds de cal
- 750 grs de azúcar
- 1 lt de agua (para el almíbar)
- 4 pzs de clavos de olor
- 1 pz de estrella de anís
- Cáscara de un limón
- 2 cds de esencia de vainilla

Tamales Cernidos de Adobo Rojo

- 500 grs de maseca (harina de maíz nixtamalizada)
- 300 grs de manteca de cerdo a temperatura ambiente (de preferencia que no esté líquida).
- 1 cdita de polvo para hornear
- 1/2 cda de sal
- 750 ml de caldo de pollo o cerdo



Ingredientes para adobo:

- 1 lt de agua
- 3 pzs de chile guajillo
- 1 pz de chile ancho
- 2 pzs de chile pasilla
- 2 pzs de ajos
- 1/2 pz de cebolla
- 1/2 cda de sal
- 2 cds de harina de maíz nixtamalizada
- Aproximadamente 40 hojas de maíz seco. Se deben poner a remojar hasta que se ablanden (no se deben usar cuando estén rígidas).