

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Mermelada de Chile Morita

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
8	pzas	Chile morita	
2	pzas	Cebolla fileteada	
2	cdas	Mantequilla	
150	grs	Piloncillo en trozo	
125	ml	Vinagre de manzana	
1	rama	Tomillo	
		Sal al gusto	
		Agua	
1/2	pza	Limón (jugo)	Opcional

#	Preparación:
1	Desvenar los chiles moritas y asar en un comal o sartén por unos minutos, cortarlos en trozos pequeños y reservar.
2	Derretir mantequilla a fuego medio. Agregar cebolla fileteada y tomillo y acitronar.
3	Añadir Chiles picados, piloncillo (o azúcar), el vinagre de manzana y suficiente agua para cubrir los ingredientes y cocinar a fuego medio durante 20 minutos o hasta espesar, (si utilizas jugo de limón agregar durante la cocción).
4	Regresar la mezcla a la olla y cocinar a fuego bajo, moviendo constantemente, hasta obtener la

	consistencia ideal. (recordar que la mermelada espesa más al enfriar).
5	Rectificar sabor, retirar del fuego y dejar enfriar .

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Mermelada de Mango Habanero

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
3	pzas	Mango maduro	
1-3	pzas	Chiles habaneros	
1	tza	Azúcar	
1/4	tza	Vinagre de manzana	
1	pza	Limón	Exprimido (aproximadamente 2 cucharadas)
1	pizca	sal	

#	Preparación:
1	Picar (con guantes) chiles habaneros, retirar previamente semillas y venas blancas del interior.
2	Pelar los mangos y cortarlos en trozos, licuarlos o machacarlos ligeramente.
3	Combinar en una olla grande el mango picado, los chiles habaneros picados, azúcar, vinagre de manzana y jugo de limón.
4	Llevar la mezcla a punto de ebullición a fuego alto, revolviendo ocasionalmente para disolver el azúcar

5	Reducir el fuego a bajo y cocinar a fuego lento por 20-40 minutos o hasta que la mermelada espese y alcance la consistencia deseada.
6	Vierte la mermelada caliente en frascos de vidrio esterilizados dejando espacio de ¼ de pulgada.
7	Recomendación: Si deseas almacenar la mermelada por un tiempo prolongado a temperatura ambiente, puedes procesar los frascos en baño maría durante unos 10-15 minutos (ajustando el tiempo según tu altitud). Si solo la vas a usar en las próximas semanas, puedes simplemente refrigerar después de que se enfríe por completo.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salsa de Frutos Rojos con Chipotle

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
340	gr	Frutos rojos	
1/2	tza	Azúcar morena	
5	gr	Jengibre	
1	trzo	Cebolla	
45	gr	Mantequilla	
1	pza	Chipotle seco o adobado	
2	pzas	Chile morita	
1	tza	Vino tinto o agua	
1/2	pza	Naranja	Ralladura y jugo

3	hojas	Laurel	
1	pza	Clavo de olor	

#	Preparación:
1	Poner mantequilla en una cacerola para dorar, agregar la cebolla con los chiles a que se hidrate.
2	Colocar ajo, jengibre y los clavos y cocinar por 2 min para colocar ralladura de naranja y el jugo, frutos rojos, vino, azúcar y dejar hervir para reducir y machacar.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salsa Fresca de Piña con Chile (Tipo pico de gallo)

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
2	tzas	Piña fresca	Picada en cubos pequeños
1/2	pza	Cebolla morada	Picada finamente
1 o 2	pzas	Chiles serranos o jalapeños	
1/4	tza	Cilantro fresco	
1	pza	Jugo de limón o lima	
		Sal al gusto	

#	Preparación:
1	Combina la piña picada, cebolla morada, chiles serranos y cilantro en un tazón mediano.
2	Exprimir el jugo de limón sobre la mezcla y sazonar con sal al gusto.
3	Mezclar bien todos los ingredientes
4	Dejar reposar en el refrigerador por al menos 15-20 minutos antes de servir para que los sabores se mezclen.