



Nota: No adelantarse al proceso

## Receta Platillo

Fuet de Higo

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs	Higos secos	
200	grs	Nueces o almendras picadas	
1	cda	Ajonjolí tostado y molido	
1	cdita	Canela molida	
2	cdas	Pimentón en polvo	
1	cdita	Nuez moscada molida	
		Vino moscatel o vino dulce tinto	
1	pzca	Clavo molido	
20	gr	Harina tamizada	
300	gr	Carne de cerdo molida con grasa	
		<b>Utensilios:</b>	
		Cuchillo	
		Tabla para picar	
		Papel plástico	
		Bowl	
		Cucharas	
		Bolsa siplok	
		Olla	
		Pinzas	

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



#	Preparación:
1	Picar o triturar el higo finamente sin llegar al punto de puré. Reservar
2	Añadimos el ajonjolí y las nueces o almendras (Uno nada mas).
3	Agrega canela, pimentón y nuez moscada, clavo. Continua mezclando
4	Finalmente agrega una parte del vino y la carne molida hasta obtener una mezcla homogénea
5	Amasa y divide la mezcla en dos partes; alarga hasta obtener un tamaño considerable.
6	Envolverlo en papel film para generar presión en forma de caramelo.
7	Pinchar varias veces con ayuda de un palillo, colocarlo en una olla y cubrir con agua y el resto del vino. Cocinar durante 25 a 30 min. Retirar del fuego y escurrir hasta que no tenga demasiados restos de agua.
8	Refrigerar durante todo un día para compactar y tomar firmeza.
9	.Espolvorear la mesa con harina y rodar el fuet.

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



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Salchichón de almendras y chocolate</b>

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

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
100	gr	Chocolate	
100	gr	Galletas Marías	
100	gr	Almendras tostadas	
10	gr	Mantequilla	
200	gr	Carne de puerco molida	2 veces molida
100	gr	Tocino	
		Vino blanco	
		Sal de grano	
		Pimienta molida	
		Achiote sin sal	Ya sea de pasta o en polvo
		Laurel	
		Tripa natural	
		Vinagre blanco	
		Harina	
		Apio en polvo	
		Ajo en polvo	

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

# CEDO

---

#	Preparación:
1	En un bowl trocear las galletas sin llegar a deshacerlas.
2	Picar las almendras semienteras
3	Mezclar ambas preparaciones.
4	Derretir en baño maría, el chocolate y la mantequilla. Agregar las mezclas de almendras y galletas.
5	Incorporar hasta obtener una mezcla homogénea, incorporar carne y el resto de los ingredientes.
6	Embutir y colgar en una zona caliente aproximadamente 3 semanas o hasta secar completamente.
7	Cortar en rodajas y comprobar su sabor.