Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Sopa de Chipilín con Bolitas

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Hojas de chipilín (quelites)	Cantidad al gusto.
1.5	lts	Agua	
2	pzs	Elote	
6	pzs	Jitomate	
1	pz	Cebolla blanca	
4	pzs	Chile serrano	
200	grs	Queso doble crema	
200	grs	Harina	
		Sal	Al gusto.
		Crema	Cantidad al gusto (solo se usa para decorar).
		Queso finamente rallado	Cantidad al gusto (solo se usa para decorar).
		Utensilios:	
		Cacerola apta para el fuego	
		Cuchara	
		Licuada	
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Desinfectante para	

		vegetales	
		Bowls	

#	Preparación:
1	Cocinar a fuego medio bajo el jitomate, chile y cebolla hasta cocer. Licuar y reservar.
2	Colocar el agua con una pizca de sal a fuego medio y esperar a que rompa el hervor.
3	Agregar las hojas de chipilín y los granos de elote.
4	Hacer bolitas de masa con harina, sal y agua, agregar al agua con chipilín.
5	Agregar la mezcla de jitomate previamente licuado, pasando por un colador para evitar restos y obtener un caldillo.
6	Esperar a que rompa el hervor y espesar.
7	Servir con queso espolvoreado y crema.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Burritos de Pollo Teriyaki con Quelites

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
½	pz	Pechuga de pollo en tiras	
		Ingredientes para Teriyaki:	
75	ml	Salsa de soja	
30	ml	Vinagre de arroz	
2	cdas	Azúcar mascabado	
1	pz	Diente de ajo	Debe estar finamente picado.
2	cditas	Jengibre en polvo	
1	cda	Fécula de maíz	
30	ml	Agua	
		Ingredientes extras:	
1	ramillete	Berros	
1	ramillete	Verdolagas	
6	pzs	Flor de calabaza	
1	pz	Hoja santa	
¼	pz	Cebolla	Debe estar fileteada.
		Tortillas de harina para burritos	
		Lentejas cocidas	Al gusto.

		Utensilios:	
		Sartén	
		Cuchara	
		Licuada o mixer manual	
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Desinfectante para vegetales	
		Bowls	

#	Preparación:
1	Mezclar todos los ingredientes del teriyaki, llevar a fuego medio hasta romper el hervor y espesar. Enfriar y reservar.
2	Marinar las tiras de pechuga de pollo con salsa teriyaki al gusto mínimo por 2 horas.
3	Hacer un puré con lentejas y reservar.
4	Desinfectar y mezclar todos los quelites (berros, verdolagas, flor de calabaza y hoja santa).
5	Sofreír la cebolla fileteada con aceite de ajonjolí hasta cristalizar.
6	Añadir los quelites y cocinar por 2 minutos.
7	Cocinar las tiras de pollo y reservar.

#	Preparación para el armado:
1	Calentar las tortillas únicamente para crear flexibilidad a la tortilla.
2	Untar el puré de lentejas.
3	Añadir las tiras de pollo con los quelites previamente guisados.
4	Enrollar el burrito y disfrutar.