



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Rollo de Guayaba

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	kg	Guayaba	Madura
1 1/2	L	Agua	
1 1/2	pz	Piloncillo	o 300 gr azúcar morena
1	pz	Limón	
1 1/2	tza	Nuez picada	
250	gr	Cajeta	
		Utensilios:	
		Olla profunda	
		Pala de madera	
		Licuada	
		Papel encerado	
		Espátula	
		Colador	
		Charola	

CEDO

#	Preparación:
1	Tostar la nuez. Reservar.
2	Hervir el agua y poner las guayabas a cocer por aproximadamente 15 minutos.
3	Moler las guayabas.
4	Colocar la mezcla y poner en una cacerola honda.
5	Llevar la mezcla a fuego bajo y agregar el piloncillo y el jugo de limón. Dejar hervir por una hora aproximadamente.
6	Entibiar.
7	Formar un rectángulo de 60 cm de largo por 18 cm de ancho aproximadamente.
8	Untar la cajeta (ya fría).
9	Espolvorear la nuez.
10	Formar rollos y envolver en papel celofán.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Borrachitos

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
½	lt	Agua	
50	grs	Azúcar	O el equivalente a 5 cucharadas.
3	cds	Maicena	

CEDO

	sopera		
50	ml	Ron, tequila o aguardiente	
1	sobre	Gelatina de sabor rompopo, fresa y limón	
		Utensilios:	
		Polipapel	
		Olla	
		Pala de madera	
		Bowl	
		Molde o charola lisa	
		Cuchillo	
		Cuchara sobpera	

#	Preparación:
1	Poner a fuego medio 400 ml de agua y agregar las cucharadas de azúcar.
2	En los 100 ml restantes, disolver la maicena y reservar.
3	Agregar el agua caliente el sobre de gelatina y ver constantemente. Ya estando bien incorporada agregar la maicena disuelta perfectamente sin dejar de mover.
4	Seguir calentando por minuto y medio aproximadamente o hasta que la maicena este cocida. Posterior a ello apagar la mezcla.
5	Agregar el licor y mover hasta diluirlo.
6	Pasar el dulce a un molde engrasado previamente.
7	Poner sobre la superficie el dulce o polipapel y dejar enfriar a temperatura ambiente de 6 a 8 horas.
8	Cortar en rectángulos y pasar cada uno por el azúcar y reservar.
9	Volver a dejar reposar por 1 hora y pasar cada uno nuevamente por azúcar.
10	Envasar.