

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chiles Anchos en Escabeche

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
8	pzs	Chile ancho	Deben estar abiertos a lo largo y sin semillas.
4	tzs	Agua	
½	tz	Vinagre	
2	pzs	Anís estrella	
2	pzs	Diente de ajo mediano	Debe estar finamente cortado.
1	pz	Cebolla mediana	Debe estar cortada en julianas delgadas.
½	pz	Piloncillo o panela mediano	
1	raja	Canela	Aproximadamente 5 grs.
		Sal	Al gusto.
4	pzs	Pimientas gordas	
2	pzs	Clavo de olor	
5	pzs	Hojas de laurel	
1	rama	Tomillo	Debe ser pequeña.
		Aceite vegetal	Al gusto.
		Utensilios:	
		Cuchillo	
		Tabla para picar	

		Cacerola o cazuela de barro	
		Pala de madera y/o cuchara	

Mise en place: Se debe poner a hervir 2 tzs de agua con el anís estrella y el piloncillo para disolverlo. (esto debe estar listo antes de la clase)

#	Preparación:
1	Agregar a la cacerola o cazuela aceite (solamente para cubrir el fondo) y sofreír el ajo y la cebolla.
2	Agregar la canela, sal, pimienta gorda, clavo, laurel y tomillo.
3	Sofreír a fuego bajo por alrededor de 10 minutos cuidando que no se pegue.
4	Incorporar el vinagre junto con 2 tazas de agua. Tapar y dejar hervir aproximadamente 5 minutos.
5	Pasado el tiempo agregar el agua en el que fue disuelto el piloncillo, hervir por 5 minutos más y agregar los chiles anchos previamente desvenados.
6	Hervir por un aproximado de 20 minutos hasta que los chiles se ablanden.
7	Apagar el fuego y dejarlos reposar por un aproximado de 3 horas para una mayor concentración de sabores.
8	Transcurrido el tiempo de reposo se debe retirar los chiles del escabeche y rellenarlos de lo que desee (se sugiere queso, frijoles o carne molida).



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salsa Macha de Habanero

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
6	pzs	Diente de ajo	Deben estar limpios.
7	pzs	Chile habanero	Preferentemente rojo, picado en julianas gruesas (para una rápida cocción).
500	ml	Aceite vegetal	
2	pzs	Chile ancho	Ya deben estar sin semillas.
2	pzs	Chile morita	Ya deben estar sin semillas.
50	grs	Cacahuete	
30	grs	Ajonjolí	
50	grs	Nuez	
		Sal	
		Orégano	
1	cdita	Vinagre	
		Utensilios:	
		Cuchillo	
		Tabla para picar	
		Licuada	
		Sartén hondo	

		Cuchara	
--	--	---------	--

:

#	Preparación:
1	En un sartén agregar suficiente aceite y cuando esté caliente se le debe agregar los chiles habaneros (El aceite debe cubrirlos por completo) y los ajos.
2	Dejar freír hasta obtener un color ligeramente dorado. Una vez listos retirar del aceite.
3	En el mismo aceite agregar los chiles secos (ancho y morita) y freírlos por 1 minuto aproximadamente. Retirar del aceite.
4	En un sartén sin aceite tatemar los cacahuates, nueces y ajonjolí. Una vez listos retirar del fuego y reservar.
5	Licuar los chiles habaneros junto con los ajos, el chile ancho, chile morita y las semillas previamente tatemadas.
6	Agregar el vinagre, sal, una pizca de orégano. Es importante licuar a una velocidad baja para que no quede completamente molida la salsa y conserve una textura crujiente. (De ser necesario al momento de licuar se puede agregar más aceite en forma de hilo para emulsionar).
7	Servir en recipiente de cristal, dejar enfriar y tapar.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chiles Serranos Encurtidos

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
250	grs	Chile serrano	Deben estar cortados por la mitad a lo largo (si se desea menos picor se le pueden retirar las semillas).
100	grs	Zanahoria	Deben estar peladas y cortadas en rodajas delgadas.
2	pzs	Cebolla blanca mediana	Debe estar picada en julianas delgadas.
1	pz	Cabeza de ajos pequeña	Se debe quitar únicamente la capa superficial que tiene la cabeza de ajos, manteniendo la cabeza unida.
1	tz	Vinagre blanco o de manzana	
6	pzs	Pimienta negra	
4	pzs	Clavo de olor	
1	ramita	Tomillo	
4	pzs	Hojas de laurel	
		Sal	Al gusto.
1	pizca	Consomé de pollo en polvo	Opcional.
1	pizca	Orégano	
200	ml	Aceite vegetal	
2 ½	tzs	Agua	

		Utensilios:	
		Cuchillo	
		Tabla para picar	
		Cazuela de barro (preferentemente) o cacerola	
		Cuchara grande	
		Frasco de vidrio con tapa	

#	Preparación:
1	En la cacerola o cazuela de barro agregar suficiente aceite y una vez caliente agregar la zanahoria, freír por 3 minutos aproximadamente e incorporar la cebolla, cabeza de ajos, pimienta y clavo, freír nuevamente por 3 minutos.
2	Pasado ese tiempo agregar los chiles, sal, consomé de pollo en polvo y freír por 3 minutos más. (Es importante mover constantemente para evitar que se peguen los ingredientes).
3	Incorporar el vinagre, agua, laurel, tomillo, orégano y dejar hervir por un aproximado de 10 minutos a fuego bajo hasta que se suavicen los chiles.
4	Una vez pasado este tiempo apagar el fuego, dejar enfriar y reposar.
5	Colocarlos en un recipiente hermético de vidrio y mantenerlos en un lugar fresco. Si se desea se pueden mantener en refrigeración.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Chiles Chipotles en Adobo

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
15	pzs	Chiles chipotles secos	
1	pz	Jitomate o tomate rojo pequeño	El jitomate debe estar hervido, junto con ½ cebolla, el chile ancho y ½ litro de agua.
1	pz	Piloncillo o panela mediano	
2	pzs	Diente de ajo	Deben estar limpios.
1	pz	Chile ancho	
1 ½	lt	Agua	
1	pz	Cebolla mediana	Se debe tener ½ cebolla cortada en julianas delgadas.
¼	tz	Vinagre	
2	pzs	Diente de ajo	Deben estar limpios.
1	pizca	Comino	
4	pzs	Pimienta gorda	
3	pzs	Clavo de olor	
		Sal	
50	ml	Aceite	
2	pzs	Hoja de laurel	
		Utensilios:	

		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Licuada	
		Sartén hondo	
		Recipiente de vidrio con tapa	Para guardarlos.

#	Preparación:
1	Hervir 1 litro de agua y disolver el piloncillo, una vez que comience a disolverse agregar los chiles chipotles, el laurel, pimienta y ajo. Cocinar hasta que los chiles se ablanden
2	Apartar 5 chiles de los previamente cocidos y agregarlos a la licuadora junto con el jitomate, cebolla y chile ancho previamente hervidos, cominos y clavo, así como parte del líquido resultante de la cocción de los chiles, incluyendo el ajo, pimienta y laurel, licuar. (Tiene que quedar con una consistencia ligeramente espesa).
3	En un sartén agregar un poco de aceite y sofreír las cebollas en julianas, enseguida agregar la mezcla que se licuo previamente y sazonar con sal (Si la mezcla está muy líquida dejar reducir a fuego bajo por algunos minutos).
4	Una vez listo agregar el vinagre y cocinar por 5 minutos más. Agregar los chiles previamente cocidos y mezclarlos.
5	Apagar el fuego, retirar y dejar enfriar por completo.
6	Se recomienda guardar en un recipiente de vidrio tapado para conservarlos por más tiempo.
7	Si lo desea se puede mantener en refrigeración.