

Nota: No adelantarse al proceso

Herramientas a usar:

Estufa
Cacerola
Sartén
Cucharas grandes para freír
Cuchillo
Tabla de cocina
Colador
Licuadora
Bowl para los ingredientes
Exprimidor

Receta Platillo
Salsas con Pulque y Destilados

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa de Tamarindo con Pulque	Observaciones (Marca)
350	gr	Pulpa de tamarindo	
100	gr	Azúcar	
7	pzs	Chiles guajillos	Del que no pica
3	pzs	Chiles anchos	
3	pzs	Chiles morita o chipotle seco	
3	pzs	Dientes de ajos	
1/2	cda	Cominos	

CEDO

6	pzs	Pimientas	
		Sal y Knorr	Al gusto
2	cda	Salsa Magui	
3	pz	Laurel	
1/2	lt	Pulque	

#	Preparación: Salsa de Tamarindo con Pulque
1	Poner a hervir la pulpa de tamarindo con el azúcar hasta suavizar y desmenuzar la pulpa llevamos a enfriar y reservar
2	Cuando esté frío retira los huesos y cuela para obtener el néctar
3	Lava los chiles y seca desvenarlos y lleva a tatar o asar y sumerge en agua hasta ablandar
4	Licamos los chiles con el pulque, ajo, comino, pimienta, colamos y llevamos a freír con el laurel
5	Poco a poco agrega el tamarindo y deja hervir por unos 20 minutos entre más hierva más unifican sabores y caramelizada
6	Agrega sal, Knorr y salsa magui
7	El tamarindo puede estar más ácido o dulce según la temporada prueba seguido mientras hierve para rectificar sabores y si lo consideras integra más azúcar
8	Recomendación es mejor hacerla un día antes el sabor amarra mejor
9	Ideal para carnes rojas, costillas, lomos y pierna.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: Salsa de piña con pulque	Observaciones (Marca)
3		Piña	Rebanadas 1cm de grosor
20	pzs	Chile de árbol	Sin rabo
2	pz	Ajos	
10	pzs	Pimientas	
		Sal	Al gusto

CEDO

2		Cebolla	Rodajas
		Aceite	Para sofreír al gusto
1	tz	Pulque	

#	Preparación: Salsa de piña con pulque
1	Calentamos aceite y freímos los chiles cuidando que no se quemé Fríe cebolla y ajo en el mismo aceite
2	Fríe la piña por ambos lados bien y agrega el pulque ahí mismo para recoger todo el sabor que dejaron los ingredientes
3	Ahora pon todos los ingredientes en la licuadora y sazonar con sal y licuar
4	Vacia sobre un molcajete y decora con rodajas de piña asadas alrededor
5	Ideal para tacos o carnes asadas incluso para bañar alitas
6	El pulque no se cocina por lo tanto no se pierde el grado de alcohol
7	Queda muy picosa puedes cambiar por chiles menos picos si lo deseas

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa borracha con pulque	Observaciones (Marca)
10	pzs	Tomates verdes	
2	pzs	Jitomates rojos	
1/4	pz	Cebolla	
1	pz	Ajo	
2	pzs	Chiles serranos	
10	pzs	Chiles de árbol	
2	cds	Aceite	
1	lt	Pulque	
		Sal	
		Cilantro	Picado al gusto

#	Preparación: Salsa borracha con pulque
1	En una sartén con el aceite agrega los tomates y jitomates cortados en cuatro, ajo, cebolla, chiles serranos y de árbol
2	Agrega el pulque y la sal y deja hervir un minuto
3	Licuamos todo a velocidad baja para que nos quedé martajada o si la quieres más pasada sube velocidad
4	Pon en un caso y agrega cilantro picado
5	Ideal para carnes asadas o tacos
6	También la puedes en molcajete

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Aderezo ranch con pulque	Observaciones (Marca)
5	cds	Mayonesa	
5	cds	Queso crema	Suavizado
		Sal	Al gusto
2	cds	Cebollín	Picado
3	cds	Pulque	
1/2	cds	Jugo de limón	
1	pz	Chile serrano toreado	
1/3	pz	Cebolla	En polvo
1/3	pz	Ajo	En polvo

#	Preparación:Aderezo ranch con pulque
1	Ponemos en la licuadora pulque, queso, mayonesa, jugo de limón y el chile toreado licuamos bien

CEDO

#	Preparación:Aderezo ranch con pulque
2	Vaciamos y terminamos de sazonar integra cebolla, ajo en polvo, sal al gustó y por último el cebollín finamente picado
3	Después de refrigerar espesa más
4	Puedes sustituir por chile habanero
5	Ideal para dedos botaneros ,alitas , papas y carnes

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa de tres chiles con pulque	Observaciones (Marca)
1	pz	Cebolla	Chica en rodajas
2	pzs	Ajos	
5	pzs	Pimientas	
250	gr	Chile pasilla	Desvenado y tostado ligeramente
250	gr	Chile mulato	Desvenado y tostado ligeramente
5	pzs	Chiles morita	Previamente tostadas
120	gr	Piloncillo	
100	gr	Manteca	
1	lt	Pulque	
2	tzas	Caldo de carne o fondo de ave	

#	Preparación:Salsa de tres chiles con pulque
1	Remojamos los chiles con el caldo de carne hasta suavizar y licuamos con la cebolla ,ajo y pimienta
2	Calentamos una cacerola con la manteca y freímos la salsa o adobo previamente colada integramos piloncillo y sal y dejamos hervir a fuego manso para que el piloncillo se integre y amarré sabores
3	Puedes usarla para hornear chamorros o carnes rojas

CEDO

#	Preparación:Salsa de tres chiles con pulque
4	Si el grado de acidez se intensifica por algún factor del chile o pulque que pudieran estar muy ácidos agrega más piloncillo
5	Deja reposar una noche y queda mejor el sabor

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa de mango con pulque y habanero	Observaciones (Marca)
5	pzs	Chiles guajillos	Hervidos del que no pica
2	pzs	Chiles habaneros	
1/2		Cebolla	En rodajas
2	pzs	Ajo	
		Knorr	Para sazonar Al gusto
		Sal	Al gustó
1/2	lt	Pulque	
300	gr	Pulpa de mango	

#	Preparación:Salsa de mango con pulque y habanero
1	En un sartén pon aceite y lleva a sofreír cebolla,ajo picado,chile habanero cuando ya estén integra el mango y pulque y deja hervir por 3 minutos
2	Ya listos los vas a licuar con el chile guajillo con mucho cuidado de no quemarte déjalo bien pasado o colado
3	Regresarás al sartén a sofreír pero lo colaras antes para retirar residuos del chile y mango sazonamos con sal y knorr
4	Si lo ves muy espeso agrega más líquido ya sea agua o caldo de carne ya que fría espesa más
5	No es necesario agregar azúcar el mango caramelizado después de unas horas por su propia azúcar de la fruta
6	Úsalo para alitas o lomos rellenos

CEDO

#	Preparación:Salsa de mango con pulque y habanero
7	Es necesario cocinar el mango porque sino se oxida más rápido la salsa