

Nota: No adelantarse al proceso

- Sartén de hierro o antiadherente
- Molcajete o licuadora (según receta)
- Cuchillo chef
- Tabla de picar
- Recipientes para mise en place
- Tostador o comal
- Tazón para mezclar

Receta Platillo

Salsas con Insectos (El Arte de la Entomofagia)

Tiempo de Preparación:

Descripción:-Salsa Tatemada de Chapulín y Chile Pasilla
-Salsa Verde de Chapulín y Aguacate
-Salsa de Chapulín con Tamarindo y Chile de Árbol

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes: Salsa Tatemada de Chapulín y Chile Pasilla	Observaciones (Marca)
2	pz	Chiles pasilla	
2	pz	Jitomates	
1	pz	Diente de ajo	
1	cdita	Chapulines tostados	
		Sal	al gusto

#	Preparación: Salsa Tatemada de Chapulín y Chile Pasilla
1	Asa los chiles, jitomates y ajo en el comal hasta que estén bien tatemados
2	Retira las semillas de los chiles
3	En el molcajete o licuadora, muele los ingredientes junto con los chapulines.
4	Agrega sal al gusto y mezcla bien.

CEDO

Nota: Ideal para tacos de carne o pollo a la parrilla.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa Verde de Chapulín y Aguacate	Observaciones (Marca)
3	pzs	Tomates verdes	
1	pz	Chile serrano	
1/2	pz	Aguacates	
2	cdaz	Chapulines	
		Sal y limón	al gusto

#	Preparación:Salsa Verde de Chapulín y Aguacate
1	Licúa los tomates, chile y chapulines.
2	Agrega el aguacate y un chorrito de limón.
3	Mezcla hasta lograr una salsa cremosa.
4	Ajusta de sal.
	Nota: Perfecta para mariscos o botanas con totopos.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa de Chapulín con Tamarindo y Chile de Árbol	Observaciones (Marca)
5	pzs	Chiles de arbol	
2	cdas	Pulpa de tamarindo	sin azucar
1	pz	Ajo	
2	cdas	Chapulines	
		Sal y agua	caliente

#	Preparación:Salsa de Chapulín con Tamarindo y Chile de Árbol
---	--

CEDO

1	Hidrata los chiles con agua caliente por 10 minutos.
2	Muele con el ajo, tamarindo y chapulines.
3	Agrega agua para ajustar textura y sal al gusto.
	Nota: Va excelente con antojitos fritos o quesadillas.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa Macha con Chapulines	Observaciones (Marca)
10	pz	Chiles de árbol secos	
1/2	tz	Aceite vegetal	
2	cdas	Chapulines	
1	pz	Ajo	
1	cda	Ajonjolí	
		Sal	al gusto

#	Preparación:Salsa Macha con Chapulines
1	Fríe los chiles y el ajo en el aceite hasta que estén dorados, sin quemar.
2	Agrega los chapulines y ajonjolí y deja enfriar.
3	Muele todo con un poco de sal.
	Nota: Explosiva para carnes asadas o mariscos.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa Cremosa de Chapulín con Yogur	Observaciones (Marca)
1/2	tz	Yogur natural	
1	cda	Limón	
1	cda	Aceite de oliva	
2	cda	Chapulines molidos	

CEDO

		Sal y pimienta	al gusto
--	--	----------------	----------

#	Preparación:Salsa Cremosa de Chapulín con Yogur
1	Mezcla todos los ingredientes en un tazón hasta integrar.
2	Enfría antes de servir.
	Nota: Funciona como dip o aderezo para ensaladas con proteína.

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:Salsa de Chapulín con Piña y Chile Morita	Observaciones (Marca)
2	rodajas	Piña natural asadas	
2	pzs	Chiles morita hidratados	
1/4	pz	Cebolla	
2	cda	Chapulines	
		Sal y un chorrito de vinagre	

#	Preparación:Salsa de Chapulín con Piña y Chile Morita
1	Asa la piña y la cebolla.
2	Muele con los chiles, chapulines y vinagre.
3	Ajusta la sal.
	Nota: Salsa agridulce ideal para carnes al pastor o tacos de cochinita.