



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Vinagre Madre

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	lt	Agua	
300	grs	Piloncillo	Se puede sustituir por panela
200	grs	Manzana	
		Utensilios:	
		Frascos de vidrio	Con capacidad para 1.5 litros
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Manta de cielo	
		Hilo o ligas	

#	Preparación:
1	Lavar y desinfectar las frutas.
2	Cortar la manzana en gajos.
3	En un frasco colocar la fruta con 1 litro de agua y 300 grs de piloncillo.
4	Sellar con manta de cielo y colocar en un lugar cálido por 3 semanas, dejar reposar hasta que se forme una nata

5	Mover y dejar reposar otras 3 semanas.
6	Se formará una gelatina en la base, esa es la madre de vinagre, se debe colar y se reserva el líquido, se enjuaga la madre y ya se puede ocupar para alimentar un nuevo fermento.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Vinagre de Piña

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	lt	Agua	
300	grs	Piloncillo	Se puede sustituir por panela
400	grs	Piña	
		Utensilios:	
		Frascos de vidrio	Con capacidad para 1.5 litros
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Manta de cielo	
		Hilo o ligas	

#	Preparación:
1	Lavar y desinfectar las frutas.

2	Pelar y cortar la piña, reservar la cascara y la pulpa.
3	En un frasco colocar la fruta con 1 litro de agua y 300 grs de piloncillo.
4	Sellar con manta de cielo y colocar en un lugar cálido por 1 semana, mover y dejar reposar otras 2 semanas.
5	Se cuela la pulpa y el liquido es el vinagre, así se reserva por 3 semanas más.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Vinagre de Frutos Rojos

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	lt	Agua	
300	grs	Piloncillo	Se puede sustituir por panela
250	grs	Frutos rojos	Pueden ser fresas, zarzamoras, frambuesas, cerezas, arándanos, blueberries
		Utensilios:	
		Frascos de vidrio	Con capacidad para 1.5 litros
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Manta de cielo	
		Hilo o ligas	



#	Preparación:
1	Lavar y desinfectar las frutas.
2	Colocar sin hojas ni tallos los frutos en un frasco y agregar 1 litro de agua y 300 grs de piloncillo.
3	Sellar con manta de cielo y colocar en un lugar cálido por 1 semana, mover y dejar reposar otras 2 semanas.
4	Se cuele la pulpa y el líquido es el vinagre, así se reserva por 3 semanas más.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Vinagre de Jerez

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
200	ml	Agua	
50	grs	Vinagre madre	
500	ml	Jerez	
		Utensilios:	
		Frascos de vidrio	Con capacidad para 1.5 litros
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Manta de cielo	
		Hilo o ligas	



#	Preparación:
1	En un frasco de vidrio colocar el jerez junto con el agua.
2	Agregar el trozo de madre al frasco con la mezcla.
3	Se sella con la manta de cielo y se deja reposar por 10 días.
4	Se cuela la pulpa y el líquido es el vinagre, así se reserva por 3 semanas más.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Vinagre de Vino

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	ml	Vino	
50	grs	Vinagre madre	
200	ml	Agua	
		Utensilios:	
		Frascos de vidrio	Con capacidad para 1.5 litros
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Manta de cielo	
		Hilo o ligas	



#	Preparación:
1	En un frasco de vidrio colocar el vino junto con el agua.
2	Agregar el trozo de madre al frasco con la mezcla.
3	Se sella con la manta de cielo y se deja reposar por 10 días.
4	Se cuela la pulpa y el líquido es el vinagre, así se reserva por 3 semanas más.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salsa Bruja

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	ml	Vinagre - Agua	
2	pzs	Rama de romero	
6	pzs	Chile de árbol	
8	pzs	Pimienta gorda	
4	pzs	Hoja de laurel	
100	grs	Zanahoria	
1	tz	Aceite de olivo	
		Utensilios:	
		Frascos de vidrio	Con capacidad para 1.5 litros

CEDO

		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Manta de cielo	
		Hilo o ligas	

#	Preparación:
1	Lavar y desinfectar las frutas.
2	Calentar el aceite y freír los ingredientes por 2 minutos.
3	Agregar lentamente el vinagre o agua, dejar enfriar y envasar.
4	La salsa debe reposar 4 días para que se concentren los sabores.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Aceite de Ajonjolí

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	lt	Agua	
1	kg	Ajonjolí blanco	Sin tostar ni garapiñar
		Utensilios:	

CEDO

		Frascos de vidrio	Con capacidad para 300 ml
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Sartén grande	
		Licuada	
		Bowl	

#	Preparación:
1	Lavar muy bien el ajonjolí.
2	Poner a calentar, moviendo constantemente sin que se quemé, hasta adquirir un tono dorado.
3	Moler en licuadora a velocidad alta hasta que se torne cremoso.
4	Vaciar en un bowl y agregar 1 litro de agua caliente y esperar que se asiente los sólidos y suba el aceite.
5	Obtener el aceite con un cucharón o taza y reservarlo en un recipiente aparte, desechar los sólidos.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Aceite de Hierbas

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
30	grs	Hierbas frescas	Romero, laurel, tomillo, albahaca, perejil

CEDO

200	ml	Aceite de olivo	
		Utensilios:	
		Frascos de vidrio	Con capacidad para 300 ml
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Sartén mediano	

#	Preparación:
1	Calentar 200 ml de aceite en un sartén a fuego bajo.
2	En un frasco colocar las hierbas y agregar el aceite tibio, al enfriarse tapar.
3	Dejar reposar por 24 horas para que aromatice

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Aceite de Frutos Secos

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
50	grs	Frutos secos	Cacahuates o nuez, almendra, semilla de girasol, pepita de calabaza
200	ml	Aceite de olivo	
		Utensilios:	

CEDO

		Frascos de vidrio	Con capacidad para 300 ml
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Sartén mediano	

#	Preparación:
1	Trozar los frutos secos y en un sartén dorar ligeramente.
2	Agregar 200 ml de aceite en la sartén a fuego bajo.
3	Dejar entibiar y vaciar en un frasco, ya que este frío tapar.
4	Dejar reposar por 24 horas para que aromatice.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Aceite de Chiles

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
30	grs	Chiles secos	Chile de árbol o cascabel, morita, chipotle, chiltepin
200	ml	Aceite de olivo	
		Utensilios:	
		Frascos de vidrio	Con capacidad para 300 ml
		Tabla para picar	
		Cuchillo	
		Sartén mediano	

#	Preparación:
1	Dorar ligeramente los chiles en un sartén y reservar.
2	Calentar 200 ml de aceite en un sartén a fuego bajo.
3	En un frasco colocar los chiles y agregar el aceite tibio, al enfriarse tapar.
4	Dejar reposar por 24 horas para que aromatice.