



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>Ensalada de Manzana con Zanahoria Dulce</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	pz	Lata de piña en almíbar	Escurreda y picada en trozos
1	kg	Manzana roja	Picada en cubos (no debe ser manzana gala)
1	lt	Crema	
1		Media crema	
500	grs	Azúcar	
250	grs	Pasas	
300	grs	Zanahoria rallada	
300	grs	Cereza en almíbar	Escurreda y picada finamente
1	Bolsa	Bombones minis	
300	grs	Nuez en trozo pequeño	
		<b>Ingredientes para montaje:</b>	
		Cerezas en almíbar con tallo	
		Nuez en pedazos grandes	
1	pz	Lechuga orejona	

# CEDO

1	racimo	Uva verde	
		<b>Utensilios</b>	
		Cuchillo y tabla para picar	
		Coladera	
		Licuada	
		Báscula	
		Rallador	
		Bowls de diferentes tamaños	
		Ensaladera	
		Plato hondo para montar	
		Vaso corto o copa para montar	
		Copa de martini para montar	
		Miserables	
		Cucharones	

#	Preparación
1	Vamos a colocar en una licuadora la crema, media crema y la mitad del azúcar, lo vamos a licuar y revisaremos el dulce, si le hace falta le ponemos el azúcar restante por completo o al gusto. Y una pizca de sal molida.
2	En una ensaladera vamos a colocar la manzana, piña y zanahoria, mezclamos.
3	Añadiremos la mitad de las pasas, nuez, cereza en almíbar y bombones.
4	Vamos a integrar el licuado de la crema en partes mientras mezclamos todo para que se mezcle bien y quede todo cubierto de crema.



5	Por la parte de arriba de la ensalada decoramos con las pasas restantes, nuez, cereza y bombones.
6	Tapamos con papel aluminio la ensaladera y la dejaremos reposar 24 hrs. En el refrigerador para que se intensifiquen los sabores.
7	Realizar el montaje (Se verá en clase)
8	

<b>Receta Platillo</b>
<b>Ensalada de Betabel Dulce</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	kg	Betabel	Pelado y picado en cubos pequeños
1	pz	Jícama grande	Pelada y picada en cubos pequeños
½	kg	Manzana	Picada en cubos pequeños
1	tz	Cacahuates	Sin sal y pelados
2	tz	Jugo de naranja	Natural
½	tz	Jugo de mango	
1/4	tz	Jugo de limón	
250	grs	Azúcar	
		<b>Ingredientes para montaje:</b>	

# CEDO

1	pz	Naranja	
		Cacahuates	Sin sal y pelados
		<b>Utensilios:</b>	
		Olla	
		Estufa	
		Coladera	
		Cuchillo y tabla para picar	
		Taza medidora	
		Bowls de diferente tamaño	
		Licuada	
		Miserables	
		Cucharones	
		Ensaladeras	
		Plato hondo para montar	
		Vaso corto o copa para montar	
		Copa de Martini para montar	

#	Preparación
1	Vamos a colocar una olla con suficiente agua al fuego y al comenzar a hervir añadimos el betabel y dejamos cocer por 20 minutos.
2	Colamos y reservamos, dejamos enfriar
3	En una ensaladera vamos a mezclar el betabel, jícama, manzana y cacahuete.

# CEDO

4	En la licuadora pondremos el jugo de naranja, mango, limón y azúcar.
5	Integramos todo.
6	Realizar el montaje (Se verá en clase)
7	