



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>	
<b>Salsa de Jamaica</b>	

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

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
100	grs	Jamaica	
100	ml	Aceite vegetal	
3	pzs	Ajos medianos	
3	pzs	Clavos de olor	
3 a 5	pzs	Chiles habaneros	Depende de que tan picosa quiera la salsa
3	cds	Azúcar	Se puede sustituir por ½ piloncillo
1	pz	Raja de canela	
2	lt	Agua	
		Sal	
<b>Utensilios</b>			
		Cazuela	Con capacidad para 3 litros
		Cuchara de acero inoxidable o palita de madera	
		Licuadora	
		Mortero o cajete para moler	



		los clavos	
		Colador	
		Frasco de cristal para envasar la salsa	

#	<b>Preparación:</b>
1	Lavar muy bien la jamaica y escurrir.
2	Moler en la licuadora hasta quedar como una papilla y reservar.
3	En una cacerola calentar el aceite para freír los ajos y los chiles habaneros, una vez dorados retirar del aceite y reservar (utiliza el extracto de jamaica para moler la jamaica).
4	Con el apoyo de una licuadora moler la jamaica, los chiles y los ajos hasta tomar consistencia de papilla.
5	Dorar y moler la raja de canela y los clavos.
6	En la misma olla que se utilizó para freír los ajos sin retirar el aceite caliente y vierte la mezcla de jamaica molida y agrega la canela molida y los clavos de olor.
7	Agrega el piloncillo o azúcar, por último agrega sal al gusto.
8	Deja sazonar y disfruta.
9	

### **Receta Platillo**

**Salsa de Arandano con Piña**

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



Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs	Arándano deshidratado	
200	grs	Piña	debe estar fresca y pelada
2	cdas	Vinagre blanco	
10	pzs	Chiles de árbol	
3	pzs	Ajos medianos	
200	ml	Aceite vegetal	
		Sal al gusto	
		Pimienta molida	
		<b>Utensilios</b>	
		Cacerola	Con capacidad para 2 litros
		Cuchara de acero inoxidable	
		Licuadora	
		Comal o sartén pequeño	
		Colador	
		Frasco de cristal para envasar la salsa	

#	Preparación:
1	Se deben lavar y escurrir perfectamente los arándanos.
2	Picar en trozos finos los arándanos y reservar.
3	Cortar la piña en trozos medianos
4	Colocar aceite en una cacerola y calentar para freír los arándanos por 1 minuto para que suelten su esencia y sabor. Pasado el minuto reservar en un recipiente
5	En la misma cacerola con el aceite anterior se deben freír los ajos, una vez que estén listos se debe agregar la piña y esperar a que caramelice la piña. Retirar del fuego y esperar a que enfríe



6	Con el apoyo de una licuadora se debe moler la piña junto con el aceite, los chiles, los ajos, se agrega una pizca de sal, vinagre y pimienta hasta tomar consistencia de papilla
7	Vertir en un recipiente la mezcla, agregar los arándanos y envasar
8	

### Receta Platillo

#### Salsa de Ciruela

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
½	kg	Ciruelas frescas verdes o maduras	
5	pzs	Chiles serranos, chiltepín o de árbol	
1	pz	Cebolla	
3	pzs	Ajos medianos	
1	pz	Jitomate rojo mediano	
1	cda	Azúcar	Opcional
		Sal	Al gusto
		Agua	
		<b>Utensilios</b>	
		Cacerola	Con capacidad para 2 litros
		Cuchara de acero inoxidable	



		Cajete, mortero o licuadora	
		Comal o sartén pequeño	
		Colador	
		Frasco de cristal para envasar la salsa	

#	<b>Preparación:</b>
1	Colocar 1 litro de agua en la cacerola y llevar a fuego, una vez que rompa hervor se agregan las ciruelas y se deja hervir por 15 minutos o el tiempo que sea necesario (hasta que las ciruelas estén completamente cocidas)
2	Hervir el jitomate con los chiles serranos, cebolla y ajos
3	Con ayuda de un cajete, mortero o licuadora se muelen los chiles, ajos, cebolla y jitomates, después se va a moler las ciruelas, agregar sal al gusto y el azúcar
4	Vertir en un frasco o recipiente para envasar
5	