



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Elaboración de Bollo

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	gr	Harina	
20	gr	Levadura seca	
10	gr	Sal	
125	gr	Mantequilla	Temperatura ambiente
100	ml	Agua	Tibia
25	ml	Leche	
10	gr	Azúcar	
50	gr	Ajonjolí blanco	
		Utensilios:	
		Sartén	
		Horno	
		Bowls	
		Licuada	
		Cuchillo	
		Cuchara	
		Tabla para picar	

CEDO

#	Preparación:
1	Elaborar un volcán en la mesa con harina, o vaciar en un bowl grande. En medio incorporar levadura, azúcar, leche, agua tibia y sal.
2	Remover con la mano los ingredientes centrales a fin de realizar un conjunto de los mismos e hidratar la levadura para su activación. (precalentar el horno a 180°)
3	Hecho el paso anterior agregar, 2 piezas de huevo y mantequilla, mezclar todos los ingredientes y amasar.
4	Amasar hasta tener una masa homogénea, tersa, suave y que estire.
5	Dejar leudar durante 20 min en lo que dobla su tamaño, pasado este tiempo pinchar la masa y dividir la misma en bolas de 100 gr.
6	Realizar un boleado con casa bolita hecha y poner en charola previamente enharinada, barnizar con un huevo y espolvorear ajonjolí.
7	Hornear durante 10-15 minutos hasta ver que este dorado el pan sin quemarse y brillante.
8	Enfriar.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Crujipollo en Chile Ahumado

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1/2	pza	Pechuga de pollo	Sin cortar, solo la suprema sin hueso.
al gusto	al gusto	Sal y pimienta	
1	pza	Caja de cereal corn flakes	
100	gr	Harina	

CEDO

2	pza	Huevo	
al gusto	al gusto	Paprika	
1	fsco	Nescafé chico vacio	Tiene que ser limpio
7	pzas	Chile serrano o Tampico	Puede ser igual habanero
1	pza	Carbón	

#	Preparación:
1	Cortar la pechuga de pollo como dice el Chef Instructor.
2	Realizar una mezcla con harina en la cual se incorpora la paprika, sal y pimienta.
3	Batir 2 huevos y salpimentar las pechugas, mismas que se pasan por el huevo y posteriormente a la harina con especias. Volver a repetir el proceso.
4	En una cacerola chica verter 750 ml de aceite y llevar a fuego medio a 160 grados, cuando Cuando esté caliente llevar a fritura media profunda la pechuga durante 2 min por lado y retirar del aceite, pasar a un plato con papel para quitar el exceso de aceite. Reservamos.
5	Para el chile ahumado en el frasco verter los otros 150 ml de aceite junto con los chiles que previamente pasar a tatemar un poco.
6	Llevar el carbón a encender en estufa hasta que esté roja la brasa, hecho esto con pinzas y cuidadosamente lo llevaremos a incorporar el carbón en el frasco con chiles y seguido de esto tapar bien, cuidadosamente voltear el frasco para no dejar escapar el humo y reservar hasta el siguiente día.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Mayonesa de Chile Ahumado

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

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	pza	Huevo	
al gusto	al gusto	Aceite de chiles ahumados ya hechos anteriormente	
al gusto	al gusto	Chile hecho anteriormente	
al gusto	al gusto	Sal	
1	pza	Limón	
		Materiales:	
		Batidor globo	
		Batidor de inmersión de mano o licuadora	

#	Preparación:
1	1.- En un bowl agregar el huevo descascarado, sal, aceite, la pieza de chile, las gotas de medio limón, una pizca de sal y llevar todo a batir hasta obtener la textura de una mayonesa. Rectificar sabor de sal.
2	Nota: Llevar ingredientes extra como quesos al gusto, tocino, miel, lechuga, jitomate, cebolla morada, mostaza, catsup, pepinillos, etc.