



COCINA MEXICANA



ESCUELA

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

Quesadilla de champignón, chipotle y cilantro.

5 raciones

INGREDIENTES:

- 8 und tortillas de trigo medianas
- 1 bandeja de champignón
- 1 cda de pasta de chipotle
- ½ paquete de cilantro
- 8 und láminas de queso
- Sal y pimienta
- Maní a gusto

ASÍ SE HACE:

En un bowl mezclar champignón cortado en láminas, cilantro picado fino, pasta de chipotle y maní. Luego en un sartén disponer una tortilla de trigo, encima de esta una lámina de queso y dos cucharadas de nuestra mezcla de champignón.

Posteriormente agregar sobre esto otra de lámina de queso y otra tortilla, finalmente voltear y tapar. Cocinar por 1 minuto, porcionar en pequeños triángulos y servir.

Pico de gallo.

5 raciones

INGREDIENTES:

- 3 und tomates
- ½ und cebolla morada
- ½ paquete de cilantro
- 1 und pimentón rojo
- 2 und de jalapeño
- Sal y pimienta
- Jugo de limón
- Aceite vegetal

ASÍ SE HACE:

Cortar tomate, cebolla y pimentón rojo en brunoise, cilantro en chifonnade y jalapeños en láminas, luego en un bowl mezclar los vegetales con el resto de los ingredientes, aderezar y reservar.

Tinga de pollo.

5 raciones

INGREDIENTES:

- 1 und pechuga de pollo
- 1 und cebolla
- 4 und tomates
- 2 cda de pasta de chipotle
- 2 cda de pasta de ajo y jengibre
- Tallos de cilantro
- Sal y pimienta
- 150 gr de mole

ASÍ SE HACE:

En una olla cocinar la pechuga de pollo entera con agua y sal, luego con ayuda de dos tenedores desmenuzar toda la carne y reservar. Realizar un sofrito con la cebolla cortada en pluma, tallos de cilantro cortados en chiffonade y nuestra pasta de ajo y jengibre, luego agregar el pollo desmenuzado, la pasta de chipotle y el tomate licuado cocinar por 5 minutos, para finalizar agregar mole, sal y pimienta, cocinar por 3 minutos. Servir bien caliente.

Arroz mexicano.

5 raciones

INGREDIENTES:

- 200 gr de arroz
- 300 ml de agua o caldo de pollo
- 100 gr de frijoles cocidos (porotos negros)
- ½ paquete de cilantro en chiffonade
- 1 cdta de pasta de ajo y jengibre
- 1 cdta de pasta de tomate
- 1 und aji jalapaño en rondelle
- 1 und cebolla morada en pluma
- Sal

ASÍ SE HACE:

Preparación en arrocera eléctrica:

Cocinar un arroz blanco con el caldo de pollo.

Preparación en olla convencional:

Agregar unas gotas de aceite y marcar nuestro arroz hasta que los granos se vean más blancos, luego agregar caldo de pollo, tapar y cocinar por 18 – 20 minutos a fuego bajo.

Luego saltear el resto de los ingredientes y mezclar con el arroz, servir y decorar con cilantro.

Mole

5 raciones

INGREDIENTES:

- 5 chiles guajillo
- 3 chiles pasilla
- 1 chile jalapeño
- 3 chiles serrano
- 3 chiles pinguito de mono
- 1 chile habanero
- 1 cebolla
- 1 pimentón rojo
- ½ plátano verde
- ½ pan
- 1 cdta de semillas de cilantro
- 1 cdta de clavo de olor
- 1 cdta de pimienta negra entera
- 1 cdta de semillas de comino
- 2 cdta de semilla de sésamo
- 1 rama de canela
- 2 hojas de laurel
- 1 cda de concentrado de tomate
- 1 cda de pasta de ajo
- 100 gr de chocolate amargo
- 400 ml de caldo de pollo
- 1 shot de tequila

ASÍ SE HACE:

En una sartén quemar ajíes y reservar con una taza de caldo de pollo, luego licuar y filtrar, volver a reserva. Luego quemar el plátano con el pan y reservar en seco. Quemar condimentos secos y reservar, quemar cebolla y pimentón y reservar.

En una juguera licuar todo lo anterior, excepto ajíes, agregar caldo de pollo y chocolate picado para que se derrita con el calor que queda en la preparación, por último, filtramos y mezclamos con los ajíes, agregamos el tequila y cocinamos por 5 minutos más.

Churros

5 raciones

INGREDIENTES:

- 300 gr de leche
- 180 gr de harina
- 90 gr de mantequilla
- pizca de sal
- 4 huevos

ASÍ SE HACE:

En una olla poner a punto de hervir leche, sal y mantequilla, luego retirar del fuego y agregar harina, con ayuda de una cuchara de palo mezclar enérgicamente hasta obtener una masa lisa y homogénea. Dejar enfriar por 15-20 minutos y luego agregar los huevos uno por uno.

Posteriormente con ayuda de una manga pasteleira con boquilla risada, disponer nuestra mezcla con forma de churro en una lata para horno con papel mantequilla o lámina de silicona, hornear a 180°C por 15-20 min. Para finalizar espolvorear azúcar flor con ayuda de un colador pequeño y servir.