

LA COMIDA DE LOS CONVENTOS Y LOS MONASTERIOS DEGUSTACION 4 29 DE SEPTIEMBRE.

MOLE AMARILLO (para 18 px)

Ingredientes

¼ k	Carne maciza de puerco
¼ k	Espinazo de puerco
½ k	Carne gorda de res o ½ pollo
c/s	Ajos y cebollas para cocer la carne
125g	Ejotes
2	Chayotes
125g	Calabacitas
1	Chile ancho
2	Chile guajillo
125g	Tomate rojo
125g	Miltomate
1	Clavo
2	Pimientas
½	Pizca de comino
3	Dientes de ajo
c/s	Aceite o manteca suficiente
3	Hojas de aguacate o yerba santa
c/s	Cebolla y limones para aderezar
c/s	Sal

PREPARACIÓN

LAS CARNES DE PUERCO Y DE RES SE PONEN A COCER CON AJOS, CEBOLLAS DE RABO Y SAL. CUANDO DEN UNOS HERVORES SE SACA LA ESPUMA QUE SE FORMA; CUANDO ESTÁN CASI COCIDAS, SE AGREGAN LAS PIEZAS DE POLLO SI SE USÓ, LOS EJOTES LIMPIOS, SIN HEBRAS Y PARTIDOS POR LA MITAD, LOS CHAYOTES PELADOS Y PARTIDOS POR LA MITAD, LOS CHAYOTES PELADOS Y PARTIDOS SEGÚN EL TAMAÑO, LAS PAPAS IGUAL Y POR ÚLTIMO, LAS CALABACITAS, CUIDANDO QUE QUEDE LA CARNE BIEN COCIDA Y LA VERDURA MUY ENTERA.

LOS CHILES SE TUESTAN, SE LES SACAN LAS SEMILLAS PARA QUE NO PIQUEN MUCHO Y SE PONEN A HERVIR EN POCO AGUA CON LOS TOMATES Y LOS MILTOMATES.

SE MUELEN CON LAS ESPECIAS Y EL AJO Y SE PONEN A FREÍR, COLADO TODO, EN UNA CAZUELA CON ACEITE O MANTECA.

CUANDO ESTÁ BIEN FRITO, QUE YA VEA EL FONDO, SE AGREGA EL CALDO EN QUE SE COCIERON LAS CARNES, LAS HOJAS DE YERBA SANTA O DE AGUACATE Y LOS CHOCHOYOTES.

AL TERMINAR DE COCERSE SE REvisa, Y SI HICIESE FALTA, SE AGREGA UN POCO MAS DE MASA DISUELTA EN AGUA PARA QUE LA SALSA QUEDE ESPESA.

SE PONE AL FINAL LA CARNE Y LA VERDURA, SE RECTIFICA LA SAL Y SE DEJA QUE DE UN HERVOR TODO JUNTO SIN QUE PASE DE COCIMIENTO PUES SE DESBARATARÍA LA VERDURA.

SE SIRVE CON CEBOLLA EN REBANADAS Y LIMÓN.

FECI

MOLE POBLANO (PARA 7 PX)

INGREDIENTES:

1 PAVO TIERNO Y CHICO
8 CHILES ANCHOS
15 CHILES MULATOS
2 CHILES PASILLAS
1 CHIPOTLE
3 JITOMATES GRANDES Y MADUROS
50 GR DE ALMENDRAS
50 GR DE PASAS
2 CUCHARADAS DE AJONJOLÍ TOSTADO
½ BOLILLO DE PAN, FRITO
1 PIZCA DE CLAVOS, MOLIDOS
1 PIZCA DE CANELA MOLIDA
PEREJIL
1 PIZCA DE PIMIENTA MOLIDA
1 CEBOLLA MEDIANA, FRITA
3 DIENTES DE AJO ASADOS
1 CUCHARADA DE AZÚCAR
¼ DE TABLILLA DE CHOCOLATE
1 TORTILLA FRITA
1 TAZA DE MANTECA
SAL

PREPARACIÓN:

EL DÍA ANTERIOR, TOSTAR Y QUITARLES LAS SEMILLAS A LOS CHILES, DESVENAR Y REMOJAR EN AGUA CON SAL DURANTE TODA LA NOCHE.

AL DÍA SIGUIENTE, ESCURRIR BIEN LOS CHILES Y MOLERLOS CON LAS ESPECIAS, EL AJONJOLÍ, EL PAN, LA TORTILLA FRITA, LA CEBOLLA Y DOS DIENTES DE AJO.

ASAR, QUITARLES LA PIEL Y LAS SEMILLAS A LOS JITOMATES Y MOLERLOS CON EL CHIPOTLE. LIMPIAR, FLAMEAR Y LAVAR PERFECTAMENTE EL GUAJOLOTE TROZADO Y PONER A COCINAR LAS MENUDENCIAS Y EL PESCUEZO EN AGUA CON CEBOLLA, PEREJIL, UN DIENTE DE AJO, HASTA OBTENER UN BUEN CALDO.

FREÍR LAS PIEZAS DEL PAVO CON MANTECA, EN UNA CAZUELA GRANDE. CUANDO ESTÉN BIEN FRITAS, AGREGARLE EL JITOMATE MOLIDO CON EL CHIPOTLE. CUANDO EMPIEZA A SECARSE, AÑADIRLE CALDO, Y CUANDO VUELVA A SECARSE OTRA VEZ, AGREGARLE EL CHILE MOLIDO CON LO DEMÁS.

DEJAR REFREÍR UN RATO Y AÑADIRLE CALDO Y SAL. DEJAR HERVIR HASTA QUE EL GUAJOLOTE ESTÉ MUY SUAVE, SI SE NECESITARA, AGREGAR AGUA O CALDO. INCORPORARLE EL AZÚCAR Y EL CHOCOLATE, DEJANDO HERVIR UN RATO MÁS.

DECORARLO CON LAS PASAS Y ALMENDRAS. SERVIR CALIENTE, ACOMPAÑADO CON UN PLATILLO DE AJONJOLÍ TOSTADO, PARA QUE LOS COMENSALES, SI DESEA, PUEDAN ESPOLVOREAR CON ÉL EL GUAJOLOTE.

NIEVE DE ROMPOPE (PARA 12 PX)

INGREDIENTES:

1 BOTELLA DE ROMPOPE
1KG AZÚCAR MORENA
5LT. LECHE
1KG CREMA
3KG COLORANTE COMESTIBLE
4KG SAL DE COCINA, PERLA (SAL INDUSTRIAL) PARA EL HIELO

PREPARACIÓN:

DISOLVER EN LA LICUADORA EL AZÚCAR CON LA CREMA Y LA LECHE. COLOCAR EN EL CILINDRO Y MOVER DE ACUERDO A LA DEMOSTRACIÓN HASTA QUE EL HIELO DE LA TINA SE HALLA DERRETIDO. DESPUÉS DE MOVER EN CIRCULO HASTA QUE EL HELADO TENGA LA CONSISTENCIA ADECUADA.

JAMONCILLOS (PARA 18 PX)

INGREDIENTES:

1 LT DE LECHE
400 GR. DE AZÚCAR
80 GR DE ALMIDÓN
50 GR DE FÉCULA DE MAÍZ
1 RAJA DE CANELA
C/S DE VAINILLA
C/S DE PIÑONES O NUEZ

PREPARACIÓN:

HACER UNA INFUSIÓN CON LA LECHE, LA CANELA Y LA VAINILLA. INCORPORAR EL AZÚCAR Y AL PRIMER HERVOR AGREGAR EL ALMIDÓN Y LA FÉCULA DILUÍDAS EN UNA TAZA DE AGUA FRÍA. DEJAR EN COCCIÓN CUIDANDO QUE NO SE PEGUE HASTA ALCANZAR CONSISTENCIA DE PASTA. RETIRAR DEL FUEGO, DEJAR ENFRIAR Y FORMAR BOLITAS DE 2.5 CM DE DIÁMETRO, UTILIZANDO FÉCULA DE MAÍZ EN LAS MANOS PARA QUE ÉSTAS NO SE PEGUEN. PRENZAR CON UNA NUEZ O PIÑONES Y ENVOLVER EN PAPEL CELOFÁN.

AGUA DE LIMON CON CHIA

INGREDIENTES:

1 KG DE LIMÓN
300 GR DE AZÚCAR
5 LTS DE AGUA
100 GR DE CHÍA

PREPARACIÓN:

EXPRIMIR LOS LIMONES, ECHAR EN EL AGUA Y MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES.
SERVIR FRÍO

Escuela Culinaria Internacional
Campus Guadalajara
Pablo Neruda #3041
Jalisco México
+52 33 3642 3433
+52 33 3642 2950
www.ecigastronomia.com.mx