PASABOCAS PARA TODA OCACION



Queso mozzarela o chedar,tomate cherry

Salchichon cerverony y perejil



GORROS INFANTILES DESAYUNOS

masmelo uvas verdes ,fresas y banana.



PINCHOS DE FRUTA DESAYUNO

Palo para pinchos, fresas mango piña uva

O fruta de su preferencia sandia papaya la



HELADO PARA REFRIGERIO O CUMPLEAÑOS

masmelo blanco fresa banano congelado mitad

ojos chips de chocolate esparki o goma para boca o toque de mermelada



Estrella de carambolo tomate cherry queso Bastón de queso doble crema tres tipos de Jamón calabacín dos colores



galleta saladita Ritz queso manchego o tipo mozzarella uva verde o aceituna el queso base uva sostenida por palillo



Despedida: palillo largo. Con doble banderín Pan integral de molde untar queso crema Pavo y salmón o jamón y pollo decorar con Perejil sacar bocado antes de montar.



huevo cocido en mitades, yemas trituradas unir con mayonesa y mostaza cortar triángulos de pimentón tres colores colocar sobre yemas

PASABOCAS DECORATIVOS Y VEGETARIANOS



FLOR: pepino y tomate cherry

Se puede acompañar de una salsa de fruta

Salsa vinagreta o salsa oscura de soya

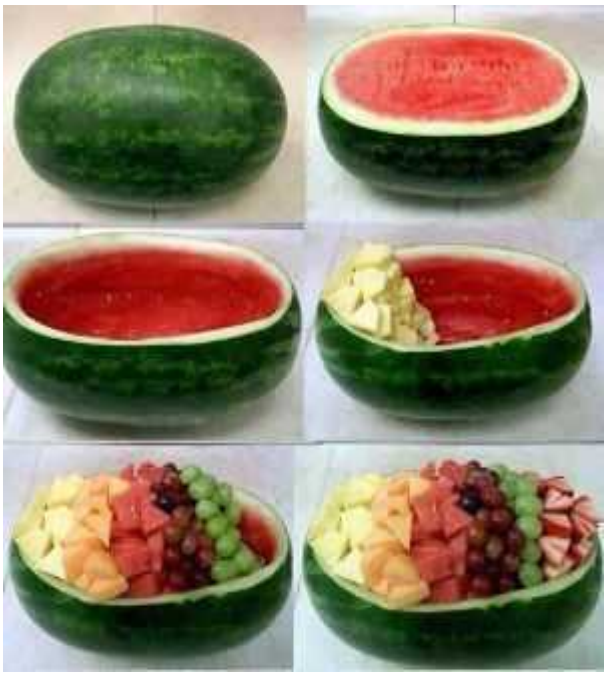


PAYASO: tomate cherry flores de coliflor ojos de rábano pelo de coliflor cara piel zanahoria barbas de pepino boca pimentón rojo



TABLA DE QUESOS Y FRUTA tallo apio

Hojas romero y/o orégano



BASE DE FRUTA toda ocasión

PRESENTACION DE FRUTAS VEGETALES Y CARNES BUFFET DE PASABOCAS



Árbol de fruta. Tallo de kiwi follaje de

Pulpa de kiwi fruta de cereza o fresa

Copo de una fresa



Árbol vegetal: palitos de zanahoria frita

o de zapallo como tallo follaje de lechuga

fruto de cereza o cherry aceituna madura.



CORONA: cereza grosellas melón fresa kiwi



BASE: follaje de pepino zanahoria bebí

Color pimentón rojo y verde apio tomate





Decoración navideña: para estos dos proyectos solo necesitas pepino o suquiny verde zanahoria calabacín verde de base y un espiral o cuchillo muy afilado la llama de la vela será de zapallo o carambolo palos de pincho para colocar el pepino serpenteado es decir sacas una loncha de pepino a lo largo y muy fina base de calabacín y sigue el proyecto.





Fondo de perejil cama de tomate tallo de Queso follaje de queso amarillo galletas Jamón o salami tomate cherry.

huevos de codorniz cocido cama de espinaca ojos pintura de alimentos cresta zanahoria

PASABOCAS VARIADOS

DISP DE CARNE –POLLO-ATUN- SALCHICHAS O JAMON

Los disp. son bocados salados regularmente su base de servicio o fuente: es galleta o pan tajado tostaditas miniaturas o enrollado en otra carne.

La salsa de mezcla usada puede ser dulce agridulce cremosa salada o simplemente en su componente principal:

DE CARNE: Podemos presentar las albóndigas de carne o las hamburguesitas miniatura para toda ocasión, lo requerido para esto es la carne de res molida en crudo adobo sal pimienta ajo cebolleta lo anterior deshidratada salsa negra(opcional) miga de pan un huevo en crudo o galleta de soda bien triturada un kilo de carne de 100 a 120 pasa bocas lo mezclado anterior formamos las albóndigas o hamburguesitas las primeras redondas las segundas aplanadas un poco y freír las primeras servir con salsa rosada las segundas después de freír decorar con mostaza los ojos. mayonesa cejas o pelo y boca con salsa de tomate si van acostadas sobre una capa de pan, pero si haces doble capa de pan colocar pan salsa lechuga queso un triángulo diminuto la carne y dorar un poco hacer de cuenta que es una verdadera .si es un perro caliente un suizo todo igual hacerlo en miniatura y adicionar salsas ripio de papa

Ejemplo: **DE ATÚN** en aceite lomitos los mesclamos con mayonesa crema de leche servidos sobre galleta pan tajado en triangulo o tostada miniatura y luego como toque de decoración una hojita de perejil un triángulo de pimentón variado ejemplo rojo verde y amarillo usamos diferente color de pimentón cuando son más de 200 para que se aprecie el colorido.

DE POLLO: TRABAJAR CON PECHUGA COCIDA Y UNA VEZ FRIA MOLER

INGREDIENTES DISP SEA PARA MUSLITOS DE POLLO O BOLITAS DE POLLO NUGUETTES O CROQUETAS **FREIR**

SI ES UN DISP –TERRINA- BOLITA DE POLLO QUESO-BOLITA DE POLLO CON ALCAPARRA POLLO CON JAMON RALLADO ETC SERA EN FRIO

ADOBO: La pechuga para **freír** adicione los siguientes ingredientes cebolleta finamente picada pimentón rojo y verde finamente picado y un poco de perejil sal y pimienta coloque lo anterior a sellar y adiciónelo al pollo

Si es en frio el pollo más crema de leche mayonesa sal y pimienta opcional mostaza si desea sabor más alto.

CUANDO LOS DISP los trabajamos **con carnes frías** solo adicione crema de leche o mayonesa y decore con florecitas vegetales o perejil crespo todo en miniatura

PERAS DE PAPA RELLENO DE SALCHICHA O QUESO





Las papas rellenas en miniatura como las trabajaron pueden ser con salchichas carne pollo o queso una vez formadas pasarlas por la mezcla de leche y huevo batido luego por harina de trigo finalmente por Apanatodo y llevar a freír, decorar delicadamente con perejil





Cuando preparamos bocados infantiles dulces tal como los malvaviscos con chocolate y grajeas recuerda colocarlos en base de hicopor.





CIELO DE QUESO Y PIÑA: requerimos queso doble crema tajado, piña rallada calada. Una vez extendido las lonchas de queso tajado cubrimos con la piña calada y a esta antes de aplicarla le adicionamos gelatina sin sabor hidratada en el mismo jugo de piña del calado si deseamos hacer variedad de colores a la piña calada le agregamos color vegetal puede ser rojo verde rosado, pero si desea hacer rollos delicados rellenos de colores solo use queso tajado extendido piña coloreada enrolle delicadamente coloque en fuente y lleve al refrigerador luego saque rollitos de termino deseado

PIONONO QUESO Y SALCHICHA

Ingredientes

½ libra de jamón

Tarro de queso cremoso pequeño por 250 grs

Salchicha ranchera un paquete por 12 unidades

1Pimentón rojo 1 pimentón verde

Gelatina sin sabor

Perejil fresco liso

PREPARACION:

1- sacamos tiras muy delgadas de pimentón rojo y verde por separado y así por separado sellamos en aceite con sal y pimienta
2- unimos el queso cremoso con el perejil picado
3- Mezclamos el queso cremoso con gelatina sin sabor hidratada con un poco de agua
4- A lo anterior paso tres le adiciono el perejil finamente picado
5- Extiendo el jamón y sobre esto coloco una capa de la mezcla 4 muy pareja
6- Ahora en la loncha de jamón coloco una salchicha ranchera y a los lados combinado una tira de pimentón rojo y al otro lado una tira de pimentón verde, luego enrollo cuidadosamente y coloco en bandeja luego de terminados los rollos los llevo a refrigeración cortar salvavidas de tamaño mediano

RROLLITOS DE TOCINETA Y CIRUELA

1 paquete de tocineta

¼ libra de ciruela sin pepa

palillo pequeño

opcional para presentación salsa de ciruela o de maracuyá

de cada lonja de tocineta podemos partir a la mitad y colocar encada una la ciruela y enrollar sobre sí misma. luego aseguramos con palillo y en horno precalentado llevamos a asado.

PALITOS DE QUESO

2 Cucharadas de margarina 1 cucharadita de sal 1 yema de huevo

1 taza de harina de trigo 1 taza queso parmesano 2 cucharada agua

1 cucharadita de polvo de hornear

Unimos la margarina con la taza de harina integrar bien y agrego la yema de huevo más el agua y la sal integro entonces el queso parmesano y por último el polvo de hornear damos un amasado suave y corto dejamos reposar 10 minutos y hacemos bastones largos y luego cortamos palitos acomodamos en bandeja y llevamos l horno hasta que estén doraditos servir acompañado de salsa de mora o fresa



CON TODO EL CARIÑO DEL MUNDO Y AGRADECIMIENTO APRENDICES GRUPO SOLIDARIDAD LAS VEGAS HEROICA Y DEMAS ALRREDEDORES ESPERO LES SEA DE GRAN UTILIDAD ESTE RECETARIO

INSTRUCTORA

AIDA HERNANDEZ