RECETARIO PRÁCTICO

Programa**: Preparación COCINA CALIENTE**

Ficha 2080496 ficha 2084029

Resultado de aprendizaje:

Preparar salsas calientes nacionales
Elaborar platos calientes nacionales
Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar.

MUCHACHO EN SALSA DE CIRUELAS



INGREDIENTES:

1 PIEZA DE MUCHACO ENTRE 5 Y 7 LIBRAS.

ADOBO PREBIO A LA COCCCION: SAL, PIMIENTA, AJO, CEBOLLETA, LAUREL TODO LO ANTERIOR DESHIDRATADO ES DECIR = EN POLVO, MAS MOSTAZA SALSA SOYA O DE CARNES UN POCILLLO DE VINO TINTO,

EN VINO O SALSA SOYA O DE CARNES LICUAMOS TODAS LAS ESPECIES DESHIDRATADAS.

PROCEDEMO HACER UN AMARRADO A LA CARNE DE MUCHACHO PARA QUE NO SE DEFORME LUEGO LO LLEVAMOS A COCCION CON SUFICIENTE AGUA Y TODO EL LICUADO ANTERIOR APROXIMADAMENTE DE 2 A TRE HORAS DEPENDE LA CALIDAD DE LA CARNE.

PARA LA SALSA:

½ LIBRA DE CIRUELA PASA

1 CUCHARADA DE AZUCAR RUBIA

1 TAZA DE VINO TINTO

2 NARANJAS EL ZUMO

TERMINO DE COCCION; TEXTURA FIRME Y BLANDA SIN LLEGAR A DESHACERSE, LUEGO DE TERMINADA LA COCCION DEJO REPÓSAR Y PROCEDO A TAJAR O PORCIONAR

LLEVO A COCCION LAS CIRUELAS CON EL VINO CON EL ZUMO DE NARANJA EL AZUCAR, UNA VEZ EMPIECE A TOMAR CONSISTENCIA BAÑO LAS RODAJAS DE CARNE

NOTA: SI DESEO ESTA SALSA MAS CLARA ADICIONO CREMA DE LECHE.

PASTEL DE PAPA AMARILLA



INGREDIENTES:

2 LIBRAS DE PAPA AMARILLA COCIDA Y HACER UN PURE
175 GRAMOS DE MANTEQUILLA CLARIFICADA = DERRETIDA
3 CEBOLLETAS RALLADAS
2 RAMITAS DE PEREJIL PICADO FINAMENTE
1 LIBRA DE JAMON TAJADO PICADO EN BRUNOISE
1 LATA DE CEREMA DE LECHE
5 HUEVOS
1 LIBRA DE TOCINETA AHUMADA

PREPRACION: CON LA TOCINETA FORRAMOS EL MOLDE O REFRACTARIA QUE VAMOS A LLEVAR AL HORNO:

EN LA MARGARINA DERRETIDA SOFREIMOS LA CEBOLLETA RALLADA,EL JAMON PICADO ,JUNTO CON EL PEREJIL CUANDO ESTEN LISTOS Y SOFRITOS LO RETIRAMOS del FUEGO Y LE AGREGAMOS LAS PAPAS EN PURE APARTE BATIMOS LOS HUEVOS CON LA CREMA DE LCHE Y SE LO AGREGAMOS AL PURE UNA VEZ TODO ESTO BIEN INTEGRADO ESTA MEZCLA LA VOLCAMOS SOBRE EL MOLDE QUE ESTA PREVIAMENTE FORRADO EN TOCINETA COLOCAMOS EN EL MOLDE O REFRACTARIA Y LLEVAMOS AL HORNO A 300 ° POR UNA HORA