

LIC. GASTRONOMIA

Recetario

COCINA

CHEF: MARLIS TECO RUIZ

ITALIANA

ALUMNO: LUIS ANTONIO SOLIS PEREZ

GRADO: 8° CUATRIMESTRE

GRUPO: ``UNICO``

Skit



Italiana

Amore nel tuo piattino



VILLA FLORES, CHIAPAS



ABRIL, 2022

Lasaña:

Ingredientes:

Pasta para lasaña

Cebolla

Zanahoria

Carne molida, res, puerco

Tomates

Cátsup

Orégano

Sal

1-. Se cortó la cebolla finamente, la zanahoria la rallamos

2-. En un olla pequeña ponemos a sofreír cebolla, luego se deja caer la carne molida, el tomate licuado (se puso a cocer en concasse antes previamente) cátsup, la zanahoria rallada, sal, orégano y mezclamos todo muy bien

3-. Bechamel: 2 cucharadas de mantequilla y 3 de harina se llevo a fuego a punto rubio, dejamos caer la leche y movemos constantemente para que no se haga grumos, agregarle más leche si se requiere, le agregó nuez moscada y sal

Preparación: poner una capa de pasta, carne, bechamel, queso y así se capa por capa y lo metemos al horno por unos 40 minutos a unos 180°C



Penne:

Ingredientes:

Pasta de pluma

Tomate

Queso parmesano

Albaca

1-.ponemos a cocer la pasta de pluma unos minutos

2-. En una sartén agregamos la pasta, luego dejamos caer la salsa de tomate y queso parmesano y mezclamos un poco

3-. Presentamos, pasta, agregamos un poco más de queso parmesano y una ramita de albahaca y listo



Espagueti a la boloñesa:

Ingredientes:

Espagueti

Crema lala

Mantequilla

Carne molida

Queso parmesano

Albaca

1-. Ponemos a cocer la pasta por unos minutos a punto al dente

2-.En una sartén agregamos el espagueti con crema Lala y un poco de mantequilla mezclamos bien e integramos bien y lo apagamos

Presentación: pastas y arriba la carne que se ocupó para la lasaña, queso parmesano y una ramita de albahaca, listo



Pizza:

Ingredientes:

1 cda Levadura

250 gr Harina

1 Huevo

3 cda Agua

Aceite De Oliva

Sal

Tomate

Aceitunas



Queso Mozzarella

1-. En un bowl grande agregamos 1 cucharada de levadura y 3 cucharadas de agua y mezclamos

2-. Agregamos 1 huevo, luego la harina, amasamos con la mano

3-. Agregamos el aceite de oliva poco a poco y por último sal y dejamos reposar

4-. Se extiende en una charola redonda, le ponemos mantequilla y harina previamente antes de agregar nuestra masa

5-. Le agregamos el tomate de igual manera que nos sirvió de la receta anterior, agregamos unas aceitunas y suficiente queso y lo llevamos al horno por unos 20 minutos a 180°C

Red Velvet

Ingredientes:	1 ½ Cda Colorante Color Rojo
2 ½ Tazas De Harina	1 Cda Esencia De Mantequilla
2 Cda Cocoa	1 Taza De Leche
1 ½ Cda Polvo Para Hornear	1 Cda Jugo De Limón
1 Pisca De Sal	2 Cda Agua
100 Gr Mantequilla	1 ½ Cda Vinagre
1 1/4 Azúcar Granulada	1 Cda Bicarbonato De Sodio
2 Huevos	
Relleno: 200 Gr Queso Crema	
75 Gr Azúcar Glas	
100 Gr De Leche	
100 Gr Nuez O Almendra	



Procedimiento:

- 1-. Ponemos a Cremar la mantequilla al menos 2 minutos, ya junto con el azúcar son 10 minutos para que se esponje muy bien
- 2-. En una baso agregamos leche y le agregamos 2 cdas de limón y dejamos reposar por unos 10 minutos
- 3-. Agregamos los huevos de 1 a uno por cada 30 segundos, todo a velocidad media, agregamos colorante, esencia de vainilla
- 4-. Agregamos harina, royal, cocoa, todo tamizado, y la leche que dejamos reposando, batimos por 2 minutos para activar el royal
- 5-. Agregamos bicarbonato con agua, vinagre y se deja caer a la mezcla y lo movemos bien
- 6-. Agregamos desmoldantes a los moldes y dejamos caer la mezcla y lo llevamos al horno por unos 35 mtos a 180°

Pastel De Queso

Ingredientes:

290 Gr De Queso Crema

180 Gr Mantequilla

2 Taza De Harina

1 ½ Taza De Azúcar

Vainilla

1 ½ Taza Jugo De Naranja

3 Cda Ralladura De Naranja

6 Huevos



Procedimiento:

- 1-. Ponemos a cremar la mantequilla, azúcar, por unos 10 minutos a velocidad media alta
- 2-. Agregamos el queso crema poco a poco y seguimos batiendo
- 3-. Agregamos los huevos uno por uno esto a velocidad baja, le dejamos caer vainilla
- 4-. Le agregamos el jugo, ralladura de naranja, después dejamos caer la harina y movemos un poco y lo batimos nuevamente a velocidad baja
- 5-. Agregamos desmoldantes a los moldes y le agregamos mezcla y lo llevamos al horno por unos minutos a 180°

Relleno:

Se licuo lo que fue queso crema, leche evaporada, leche condensada, huevos y esencia de vainilla, luego se puso en el molde, se metió al horno a baño María y listo

Pastel Tres Leches

Ingredientes:

6 pzas Huevo

180 Gr Azúcar

220 Gr Harina

100 MI Leche

Esencia Vainilla

Jarabe 3 Leches

30 MI Ron

Procedimiento:

1-. Separamos las claras y yemas

2-. En un bowl batimos las claras a velocidad alta

3-. Añadir el azúcar en forma de lluvia para no bajarlo

4-. Agregamos la leche en las yemas, 1 cda esencia de vainilla

5-. A velocidad baja agregamos la leche a punto de hilo, pegado a la pared del bowl

6-. Agregamos la harina tamizada poco a poco y batimos por unos 30 minutos más a velocidad baja



