

Acta Circunstanciada:

Aclaración a las Bases

Procedimiento

Licitación Pública Nacional No. **OAJ/SEA/DGRM/LPN/005/2026**

Servicio:

"Servicio de Comedor General Institucional".

Ciudad de México, a 19 de diciembre de 2025

- I. Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 38 fracción III y 44 del **Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de adquisiciones, arrendamiento de bienes y prestación de servicios del Poder Judicial de la Federación** en adelante "**Acuerdo**" y conforme a lo establecido en el numeral **5.2. Acto de Aclaración a las Bases de la Licitación**, se lleva a cabo en sesión pública, el Acto de Aclaración a las bases, presidido por el C.P. Manuel Peleato Dávalos, Director de Contratación de Servicios, servidor público representante de la Dirección General de Recursos Materiales (DGRM).
- II. Siendo las 11:00 horas del día de la fecha señalada, reunidos en la "Sala de Licitaciones" de la Dirección General de Recursos Materiales, ubicada en la Carretera Picacho Ajusco No. 170, Piso 7, Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, Demarcación Territorial Iztapalapa, C.P. 14210, asistieron los siguientes servidores públicos:

Representantes de la Dirección General de Programación, Presupuesto y Tesorería (DGPPT):

L.C.P. Francisco Javier Baliño Pineda.

Representantes de la Coordinación de Administración Regional (CAR):

Lic. Mario Alfredo Cortés Rodríguez.
Lic. Erika Rodríguez Carreño.

Representantes de la Contraloría del Órgano de Administración Judicial (COAJ):

Lic. Alberto Mata Flores.

Representantes de la Dirección General de Servicios Generales:

Lic. Lillana Hurtado Gaytán.
Ing. Laura Cecilia Briseño Salas.
Mtro. Raúl Antonio Peniche Canto.

Representantes del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación (TEPJF):

Lic. Luis Miguel Fernández López.
Lic. Angélica Cuayahuitl Sánchez.
Lic. Dana Genedy Peniche Acevedo.

Representantes de la Dirección General de Asuntos Jurídicos (DGAJ):

No asistieron servidores públicos.

Testigo Social:

Mtro. José Antonio Nava Gutiérrez.

- III. Se les recuerda que, de conformidad con el último párrafo del **numeral 5.2. de las Bases de la Licitación** durante el presente acto, se prohíbe el uso de teléfonos celulares, aparatos de comunicación de cualquier tipo, así como computadoras personales por parte de los Licitantes.

-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1.	2.	3.	4.	1.	1.
5.	6.	7.	8.		3.
9.	10.	11.	12.		5.

- IV. De conformidad con el numeral **2.2 de las Bases de Licitación, 11 (once) licitantes** presentaron escrito de interés de participación, en el presente procedimiento, mismos que se relacionan en la siguiente tabla:

NÚM	LICITANTES
1	WWPL México, S.A. de C.V.
2	Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.
3	Abasti Alimentación S.A. de C.V.
4	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques S.A. de C.V.
5	Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.
6	Amazing Trade de México, S.A. de C.V.
7	Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.
8	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
9	Operadora Piquillas, S.A. de C.V.
10	Operadora Santet, S.A. de C.V.
11	Grupo BCG, S.A. de C.V.

- V. Ahora bien, con fundamento en lo señalado por el artículo 44 del **Acuerdo**, se realizan por parte de la Dirección General de Recursos Materiales a través de la Dirección de Contratación de Servicios como área contratante y la Dirección General de Programación, Presupuesto y Tesorería a través de la Dirección de Control del Ejercicio Presupuestal realizan las siguientes precisiones a las Bases:

PRECISIONES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES:

1. Página 43, inciso f) Tratándose de personas morales, del apartado 3.3. PROPUESTA ECONÓMICA.

Dice: f) Comprobante de domicilio, con antigüedad no mayor a 3 meses, como recibo del agua, de luz, de teléfono fijo del domicilio, o estado de cuenta bancario, a nombre del licitante, el cual debe coincidir necesariamente con el Domicilio Fiscal del OAJ registrado ante el SAT.

Debe decir: f) Comprobante de domicilio, con antigüedad no mayor a 3 meses, como recibo del agua, de luz, de teléfono fijo del domicilio, o estado de cuenta bancario, a nombre del licitante, el cual debe coincidir necesariamente con el Domicilio Fiscal registrado ante el SAT.

2. Página 45, fracción I del numeral 3.3.1. PRECIOS.

Dice: I. Lo relativo al **Servicio de Comedor General Institucional**, conforme al **Anexo 1**, indicando la unidad de medida, así como el costo unitario, comisión del servicio en

-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1.	2.	3.	4.	1.	
5.	6.	7.	8.		
9.	10.	11.	12.		

porcentaje, comisión del servicio en monto, sin incluir el I.V.A., **hasta con dos dígitos decimales**, incluyendo los descuentos que voluntariamente estén en capacidad de ofrecer,

Debe decir: I. Lo relativo al **Servicio de Comedor General Institucional**, conforme al **Anexo 1**, indicando la unidad de medida, así como el costo unitario, sin incluir el I.V.A., **hasta con dos dígitos decimales**, incluyendo los descuentos que voluntariamente estén en capacidad de ofrecer,

3. Página 56, primer párrafo del numeral 5.3.2. **INICIO DEL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS**

Dice: El registro de Licitantes iniciará a las 15:45 horas en punto, y se cerrará a las 16:00 horas, momento a partir del cual no se registrará a Licitante alguno, no se recibirán sobres ni se permitirá presentar documentación adicional alguna. Sólo podrán registrarse aquellas personas que se encuentren inscritas en el procedimiento.

Debe decir: El registro de Licitantes iniciará a las 10:45 horas en punto, y se cerrará a las 11:00 horas, momento a partir del cual no se registrará a Licitante alguno, no se recibirán sobres ni se permitirá presentar documentación adicional alguna. Sólo podrán registrarse aquellas personas que se encuentren inscritas en el procedimiento.

4. Página 57, primer párrafo del numeral 5.4. **NOTIFICACIÓN DEL FALLO**

Dice: El fallo se dará a conocer el 31 de diciembre de 2025 a las 11:00 horas, iniciándose el registro de Licitantes a las 10:45 horas en punto, cerrándose a las 11:00 horas, en el lugar que tuvo verificativo el acto de recepción y apertura de propuestas o, en su caso, en la nueva fecha y lugar que determine el OAJ, la cual se hará del conocimiento de los Licitantes durante el acto señalado en el punto 5.3., y si lo anterior no fuera posible, cuando se tenga conocimiento de la misma, la que se comunicará a los Licitantes por escrito y con la debida anticipación.

Debe decir: El fallo se dará a conocer el 30 de diciembre de 2025 a las 11:00 horas, iniciándose el registro de Licitantes a las 10:45 horas en punto, cerrándose a las 11:00 horas, en el lugar que tuvo verificativo el acto de recepción y apertura de propuestas o, en su caso, en la nueva fecha y lugar que determine el OAJ, la cual se hará del conocimiento de los Licitantes durante el acto señalado en el punto 5.3., y si lo anterior no fuera posible, cuando se tenga conocimiento de la misma, la que se comunicará a los Licitantes por escrito y con la debida anticipación.

5. Pág. 44, fracción IV. En ambos casos, inciso c), del apartado 3.3. **PROPUESTA ECONÓMICA**

Dice: c) Además de las señaladas en el numeral 3.4.4 y 3.4.5 de las presentes bases de licitación.

-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1.	2.	3.	4.	1.	
5.	6.	7.	8.		
9.	10.	11.	12.		

Debe decir: c) Además de las señaladas en el numeral 3.3.4 y 3.3.5 de las presentes bases de licitación.

6. Página 28, segundo párrafo, DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Dice: El ejercicio de los recursos para el periodo comprendido del 2026 al 2028 estarán sujetos para fines de su ejecución y pago, al presupuesto que apruebe la H. Cámara de Diputados, así como al calendario de gasto que se autorice al PJF. El proyecto será incluido en el Programa Anual de Ejecución de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios, para el Ejercicio Presupuestal 2026.

Debe decir: El ejercicio de los recursos para el periodo comprendido del 2026 estarán sujetos para fines de su ejecución y pago, al presupuesto que apruebe la H. Cámara de Diputados, así como al calendario de gasto que se autorice al PJF. El proyecto será incluido en el Programa Anual de Ejecución de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios, para el Ejercicio Presupuestal 2026.

7. Página 13, apartado 1.2. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Dice: La propuesta deberá presentarse conforme a lo estipulado en el Anexo Técnico por partida completa, debiendo ofertar la(s) partida(s) y la(s) subpartida(s), así como las características mínimas que se solicitan; la propuesta que no cumpla con lo descrito en este párrafo será descalificado.

Debe decir: La propuesta deberá presentarse conforme a lo estipulado en el Anexo Técnico por partida completa, debiendo ofertar la(s) partida(s) y la(s) subpartida(s), así como las características mínimas que se solicitan; la propuesta que no cumpla con lo descrito en este párrafo será desechada.

8. Página 13, tercer párrafo, apartado 1.3. ADMINISTRACIÓN, CONTROL, SEGUIMIENTO Y/O SUPERVISIÓN

Dice: Además, se establece que se podrá realizar cambio de administrador de contrato en cualquier tiempo y bastará con la notificación correspondiente al proveedor; asimismo, en caso de conclusión del encargo del servidor público que funja como administrador del contrato, y si no existiera designación previa, éste será suplido por quien asuma el cargo correspondiente.

Debe decir: Además, se establece que se podrá realizar cambio de administrador de contrato en cualquier tiempo y bastará con la notificación por escrito correspondiente al proveedor; asimismo, en caso de conclusión del encargo del servidor público que funja como administrador del contrato, y si no existiera designación previa, éste será suplido por quien asuma el cargo correspondiente.

-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1.	2.	3.	4.	1.	
5.	6.	7.	8.		
9.	10.	11.	12.		

9. Página 17, fracción II, apartado 2.5. LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DESIERTA

Dice: Cuando ninguna de las propuestas presentadas reúna los requisitos establecidos en las Bases de la LPN; y

Debe decir: Cuando ninguna de las propuestas presentadas reúna los requisitos establecidos en las Bases de la LPN y Anexo Técnico; y

10. Página 19, párrafo 7, apartado 2.7.4. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE LA RELACIÓN CONTRACTUAL

Dice: El procedimiento de rescisión se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

Debe decir: El procedimiento de rescisión se llevará a cabo, de conformidad al artículo 90 del Acuerdo.

11. Página 30, PARA EFECTOS DE ADJUDICACIÓN, último párrafo, del apartado 3.2. PROPUESTA TÉCNICA

Dice:

PARA EFECTOS DE ADJUDICACIÓN

Incluir los requisitos listados del 1 al 8.

Debe decir:

PARA EFECTOS DE ADJUDICACIÓN

PRECISIONES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PROGRAMACIÓN, PRESUPUESTO Y TESORERÍA:

1. Página 28, número 1. del apartado 3.1. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA Y CONTABLE (TODAS LAS PARTIDAS)

Dice: 1. Estado de Situación Financiera del ejercicio en que se realice el procedimiento, con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de apertura de propuestas, y de los dos ejercicios anteriores;

Debe decir: 1. Estado de Situación Financiera en español y en moneda nacional con la firma de la persona contador público que los elaboró del ejercicio en que se realice el procedimiento, con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de apertura de propuestas, siendo los correspondientes 30 de septiembre de 2025 o al 31 de octubre de

-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1.	2.	3.	4.	1.	
5.	6.	7.	8.		
9.	10.	11.	12.		

2025 o al 30 de noviembre de 2025; y de los dos ejercicios anteriores, al 31 de diciembre de 2024 y 31 de diciembre de 2023;

2. Página 28, número 2. del apartado 3.1. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA Y CONTABLE (TODAS LAS PARTIDAS)

Dice: 2. Estado de Resultados del ejercicio en que se realice el procedimiento, con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de apertura de propuestas, y de los dos ejercicios anteriores.

Debe decir: 2. Estado de Resultados en español y en moneda nacional con la firma de la persona contador público que los elaboró del ejercicio en que se realice el procedimiento, con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de apertura de propuestas, siendo los correspondientes 30 de septiembre de 2025 o al 31 de octubre de 2025 o al 30 de noviembre de 2025; y de los dos ejercicios anteriores, al 31 de diciembre de 2024 y 31 de diciembre de 2023.

3. Página 49, número 4. del apartado 4.1. EVALUACIÓN FINANCIERA

Dice: 4. El análisis financiero estará en función de la aplicación de las siguientes razones financieras:

RAZONES FINANCIERAS	FÓRMULA	VALOR REQUERIDO
LIQUIDEZ	ACTIVO CIRCULANTE / PASIVO CIRCULANTE	> o igual a 2.0 (veces)
PRUEBA ÁCIDA	(ACTIVO CIRCULANTE-INVENTARIOS) / PASIVO CIRCULANTE	> o igual a 1.5 (veces)
ENDEUDAMIENTO	PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	< o igual a 0.85
ESTABILIDAD	PASIVO CIRCULANTE / CAPITAL CONTABLE	> o igual a 0 y hasta 1.0
RENTABILIDAD (MARGEN OPERATIVO)	UTILIDAD OPERATIVA / VENTAS NETAS	Mayor a 0.03
SOLVENCIA	ACTIVO TOTAL/PASIVO TOTAL	> o igual a 1.5 (veces)
INVERSIÓN DE CAPITAL	ACTIVO NO CIRCULANTE/CAPITAL CONTABLE	> o igual a 1.0
RENDIMIENTO SOBRE CAPITAL	UTILIDAD NETA/CAPITAL CONTABLE	Mayor a 0
RENDIMIENTO SOBRE INVERSIÓN	UTILIDAD NETA/ ACTIVOS TOTALES	Mayor a 0

Debe decir: 4. El análisis financiero estará en función de la aplicación de las siguientes razones financieras:

Razones Financieras	Fórmula	Valor Requerido
Liquidez	Activo Circulante / Pasivo Circulante	> ó igual a 2.0 (veces)
Prueba Ácida	(Activo Circulante-Inventarios) / Pasivo Circulante	> ó igual a 1.5 (veces)
Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	< ó igual a 0.85
Estabilidad	Pasivo Circulante / Capital Contable	> ó igual a 0 y hasta 1.0
Rentabilidad (Margen Operativo)	Utilidad Operativa / Ventas Netas	Mayor a 0.03

-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1.	2.	3.	4.	1.	
5.	6.	7.	8.		
9.	10.	11.	12.		

- VI. Ahora bien, se hace constar que se recibieron en tiempo y forma un total de 117 preguntas y/o solicitudes de aclaración a las Bases, de conformidad con el numeral 5.1. de las Bases de Licitación, de los licitantes señalados en la siguiente tabla:

No.	LICITANTES	FORMA DE PRESENTACIÓN	TÉCNICAS	LEGAL/ ADMINISTRATIVA	ECONÓMICAS	TOTAL
1	Abasti Alimentación S.A. de C.V.	Correo electrónico	21	5	2	28
2	Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	Correo electrónico	13	5	4	22
3	Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	Correo electrónico	55	5	5	65
4	Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Correo electrónico	2	0	0	2
TOTAL			91	15	11	117

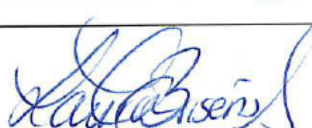
Por otra parte, se hace de su conocimiento que se recibieron por correo electrónico, fuera del plazo establecido, preguntas y/o aclaraciones por parte de las empresas: Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. y Amazing Trade de México, S.A. de C.V., por lo que no fueron consideradas en el presente Acto de Aclaración a las Bases.

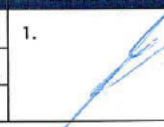
- VII. Se hace del conocimiento de los licitantes que las preguntas de carácter técnico fueron atendidas por la Dirección General de Servicios Generales (**DGSG**) por la Coordinación de Administración Regional (**CAR**) y por el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación (**TEPJF**) en su carácter de áreas requirentes y técnicas, las preguntas de tipo legal/administrativa por la Dirección de Normatividad, Información y Pagos (**DNIP**) de la **DGRM** y la Dirección de Contratación de Servicios (**DCS**), mientras que las preguntas de carácter económico fueron atendidas por la **DCS** adscrita a la **DGRM**, en su calidad de área contratante.
- VIII. Con base en lo anterior, se emiten las respuestas y aclaraciones a las dudas formuladas en tiempo y forma por las empresas citadas, mismas que se detallan en el **Anexo 1** que forma parte integral de la presente acta.
- IX. Una vez atendidas las dudas y aclaraciones formuladas por los licitantes, se cuestionó a los participantes si había algún punto que aclarar sobre las respuestas otorgadas, ante lo cual se formularon repreguntas por parte de los licitantes, conforme al **Anexo 2**.

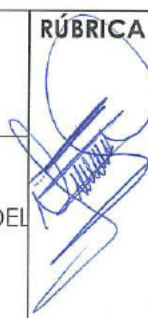
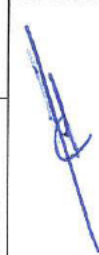
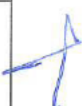
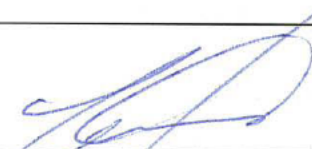
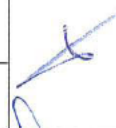
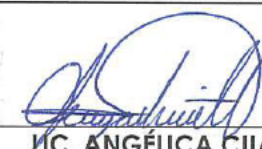
-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1.	2.	3.	4.	1.	
5.	6.	7.	8.		
9.	10.	11.	12.		

- X. Se hace el señalamiento que las precisiones y/o aclaraciones que se realizan en este acto, no modifican o sustituyen las especificaciones ni las cantidades solicitadas, así como que, no limitan la libre participación de las empresas.
- XI. Se les recuerda a los participantes que el Poder Judicial de la Federación se abstendrá de recibir propuestas o celebrar contratos con las empresas que se encuentren en alguno de los supuestos que establece el artículo 43 fracción XXXIII y 102, del Acuerdo, 32-D del Código Fiscal de la Federación. Respecto al artículo 49 fracciones IX y X de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, corresponde al servidor público encargado del acto de cumplir con lo dispuesto en dichas fracciones, por lo que se les recuerda a los participantes la obligación de presentar el "Manifiesto bajo protesta de decir verdad" señalado en la fracción IX del mencionado artículo 49 y observar lo señalado en la fracción X de la misma disposición.
- XII. Se reitera a las empresas participantes que la presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo el **22 de diciembre de 2025** a las **11:00 horas**, en la "Sala de Licitaciones" de la Dirección General de Recursos Materiales, ubicada en la Carretera Picacho Ajusco No. 170, Piso 7, Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, Demarcación Territorial Tlalpan, C.P. 14210, Ciudad de México. A partir de la hora mencionada no se recibirán sobres ni propuestas y tampoco se permitirá presentar documentación adicional alguna.
- XIII. Asimismo, se les recomienda verificar las operaciones aritméticas reflejadas en sus propuestas, con el fin de que las mismas no contengan inconsistencias que puedan afectar la solvencia de éstas.
- XIV. Se hace constar que se fija una copia de la presente acta de aclaración a las Bases en el pizarrón de la DGRM, asimismo se hace constar que se entrega en este acto una copia de la presente acta de aclaración a las Bases a cada uno de los licitantes participantes, además, se informa que el acta y sus anexos estarán disponibles para su consulta en el portal del Órgano de Administración Judicial <https://www.oaj.gob.mx/>, apartado Servicios, Licitaciones, Recursos Materiales y Servicios Generales, 2025, OAJ/SEA/DGRM/LPN/005/2026.
- XV. No existiendo algo más que agregar, se dio por terminado el acto de aclaración a las bases del procedimiento del Licitación que nos ocupa, siendo las **XXX horas** del día de la fecha de su inicio, firmando de conformidad al calce y al margen los que en ella intervinieron.

----- SERVIDORES PÚBLICOS -----			
 C.P. MANUEL PELEATO DÁVALOS	RÚBRICA	 ING. LAURA CECILIA BRISEÑO SAINZ	RÚBRICA
			

----- RÚBRICAS -----			
SERVIDORES PÚBLICOS			
1. 	2. 	3. 	4. 
5. 	6. 	7. 	8. 
9. 	10. 	11. 	12. 
TESTIGO SOCIAL			
1. 			

REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL		REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL	
	RÚBRICA 		RÚBRICA 
LIC. LILIANA HURTADO GAYTÁN REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL		MTRO. RAÚL ANTONIO PENICHE CANTO REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL	
	RÚBRICA 		RÚBRICA 
L.C.P. FRANCISCO JAVIER BALIÑO PINEDA REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PROGRAMACIÓN, PRESUPUESTO Y TESORERÍA DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL		LIC. MARIO ALFREDO CORTÉS RODRÍGUEZ REPRESENTANTE DE LA COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL	
	RÚBRICA 		RÚBRICA 
LIC. ERIKA RODRÍGUEZ CARREÑO REPRESENTANTE DE LA COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL		LIC. ALBERTO MATA FLORES REPRESENTANTE DE LA CONTRALORÍA DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL	
	RÚBRICA 		RÚBRICA 
LIC. LUIS MIGUEL FERNÁNDEZ LÓPEZ		LIC. ANGÉLICA CUAUAHUITL SÁNCHEZ	

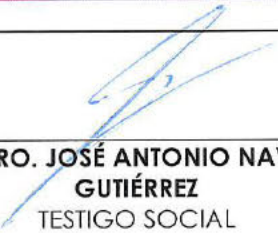
-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1. 	2. 	3. 	4. 	1. 	
5. 	6. 	7. 	8. 		
9. 	10. 	11. 	12. 		

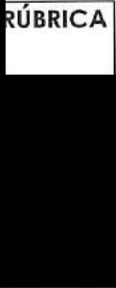
REPRESENTANTE DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN		REPRESENTANTE DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN	
--	--	--	--

	RÚBRICA 
LIC. DANA GENEDYT PENICHE ACEVEDO REPRESENTANTE DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN	

----- TESTIGO SOCIAL -----

	RÚBRICA 
MTRO. JOSÉ ANTONIO NAVA GUTIÉRREZ TESTIGO SOCIAL	

----- LICITANTES -----

	RÚBRICA 		RÚBRICA 
REPRESENTANTE DE LA EMPRESA OPERADORA DE COMEDORES SALUDABLES, S.A. DE C.V.		REPRESENTANTE DE LA EMPRESA WWPL MÉXICO, S.A. DE C.V.	

	RÚBRICA 		RÚBRICA 
REPRESENTANTE DE LA EMPRESA PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.		REPRESENTANTE DE LA EMPRESA	

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1. 	2. 	3. 	4. 	1. 	
5. 	6. 	7. 	8. 		
9. 	10. 	11. 	12. 		

		ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES, S.A. DE C.V.	
--	--	---	--

**REPRESENTANTE DE LA EMPRESA
PROFESIONALES EN COMIDAS
INDUSTRIALES, S.A. DE C.V.**

ESTA FOJA FORMA PARTE DEL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN A LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. **CJF/SEA/DGRM/LPN/005/2026** CORRESPONDIENTE A LA CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL".

-----RÚBRICAS-----

SERVIDORES PÚBLICOS				TESTIGO SOCIAL	LICITANTES
1. 	2. 	3. 	4. 	1. 	
5. 	6. 	7. 	8. 		
9. 	10. 	11. 	12. 		

Acta de aclaración a las bases de la Licitación Pública Nacional
No. **OAJ/SEA/DGRM/LPN/005/2026** para el
"Servicio de Comedor General Institucional"

ANEXOS



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAJ/SEA/DGRM/LPH/005/2016

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

Licitante	Consecutivo	Apartado de las convocatorias / bases	Numeral de la Convocatoria / Bases	Tipo de pregunta	El texto de las bases y/o anexo técnico dicen:	Pregunta y/o solicitud de aclaración	Respuesta por parte del OAJ-DGSG
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	1	CAPÍTULO 1 INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	1.4. CALIDAD DE LOS SERVICIOS	TÉCNICA	1.4. CALIDAD DE LOS SERVICIOS Los licitantes deberán garantizar que los Servicios se prestarán con la calidad y conforme a las especificaciones técnicas de los servicios establecidos en el Anexo 1 Anexo Técnico. Asimismo, deberá cumplir con las características de las garantías y servicios aplicables, de conformidad con lo establecido en el Anexo 1. Anexo Técnico.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Con que documento se garantizará que los servicios se prestarán con la calidad y conforme a las especificaciones técnicas de los servicios establecidos en el Anexo 1? Anexo Técnico? 2. ¿Bastará con integrar en la propuesta técnica una carta bajo protesta de decir verdad?	Se hace del conocimiento al licitante que resulta imprudente su petición, por lo que deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL.
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	2	CAPÍTULO 1 INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	1.6 LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS	TÉCNICA	1.6. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y PERMISOS En caso de que aplique, se deberán señalar las licencias, autorizaciones y permisos que conforme a otras disposiciones sean necesarios para la adquisición, arrendamiento de bienes y prestación de los servicios correspondientes.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Qué licencias, autorizaciones y permisos requiere para la presente licitación? 2. O en su caso manifieste, si ¿para cumplir con este requisito, como lo dice el numeral, únicamente será necesario señalar en la propuesta técnica?, tomando en consideración que puede generar una evaluación subjetiva. 3. ¿Es aplicable a todas las partidas y/o subpartidas?	Se aclara a los licitantes lo siguiente: - Las licencias, autorizaciones y permisos requeridos para la presente licitación, en su caso, deberán ser los señalados en el Anexo 1. Anexo Técnico. Para las preguntas 2 y 3, se comunica a los licitantes que dicho cumplimiento deberá sujetarse a lo establecido en el Anexo 1. Anexo Técnico.
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	3	CAPÍTULO 2 DISPOSICIONES GENERALES	2.10.1 PENA CONVENCIONAL	TÉCNICA	El prestador de servicios se obliga a pagar al P.J.F. por concepto de pena convencional, para el caso de que incumpla cualquiera de las obligaciones que adquiere de conformidad con el Contrato, o por la deficiente calidad en la prestación de los servicios, el equivalente al monto de la garantía de cumplimiento, o bien al 10% del importe total o máximo del Contrato antes del Impuesto al Valor Agregado.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Las penalizaciones se calcularán de manera proporcional al incumplimiento?	Se hace del conocimiento al licitante que deberá apegarse a lo previsto en el Apéndice H Penas y deductivas del Anexo Técnico.
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	4	CAPÍTULO 3 DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTARSE EL LICITANTE	3.2. PROPUESTA TÉCNICA	TÉCNICA	PARA EFECTOS DE ADJUDICACIÓN Incluir los requisitos listados del 1 al 6.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿El no presentar los requisitos del ID 9 al 16 no será motivo de descalificación o desahucio de la propuesta?	Se hace del conocimiento al licitante que deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL. Es obligatorio presentar la totalidad de requisitos listados del ID 1 al 11, 15 y 16, la omisión de alguno de ellos, es motivo de descalificación de la propuesta.
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	5	CAPÍTULO 3 DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTARSE EL LICITANTE	3.3. PROPUESTA ECONÓMICA	ECONÓMICA	f) Comprobante de domicilio, con antigüedad no mayor a 3 meses, como recibo del agua, de luz, de teléfono fijo del domicilio, o estado de cuenta bancario, a nombre del licitante, el cual debe coincidir necesariamente con el Domicilio Fiscal del OAJ, registrado ante el SAT.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿A qué se refiere con que el comprobante de domicilio debe coincidir con el domicilio fiscal del OAJ?	Se aclara a todos los licitantes que la precisión se realizó en el Acta de Junta de Aclaraciones.
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	6	CAPÍTULO 3 DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTARSE EL LICITANTE	3.3.1. PRECIOS	ECONÓMICA	Los licitantes deberán cotizar en moneda nacional y especificar en su propuesta económica, conforme al ANEXO 7 "FORMATO DE PROPUESTA ECONÓMICA" PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL y/o siguiente: 1. Lo relativo al Servicio de Comedor General Institucional, conforme al Anexo 1 indicando la unidad de medida, así como el costo unitario, comisión del servicio en porcentaje, comisión del servicio en monto, sin incluir el I.V.A., hasta con dos dígitos decimales, incluyendo los descuentos que voluntariamente estén en capacidad de ofrecer	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. La denominada comisión del servicio, ya sea en porcentaje o en monto, ¿constituye una contraprestación, beneficio o retribución a favor de servidor público alguno como condición para la adjudicación del Servicio de Comedor General Institucional? 2. Dicho comisión ¿debe o no ser incluida expresamente en la propuesta económica de los licitantes? 3. ¿La comisión del servicio prevista en las bases tiene únicamente fines administrativos y operativos? 3. Confirme que no representa ni implica la entrega de beneficio, incentivo o contraprestación alguna a servidores públicos, ni directa ni indirectamente, como requisito para la adjudicación.	Se aclara a todos los licitantes que la precisión se realizó en el Acta de Junta de Aclaraciones.
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	7	4	PARTIDAS QUE INTEGRAN LA CONTRATACIÓN	TÉCNICA	4. PARTIDAS QUE INTEGRAN LA CONTRATACIÓN El procedimiento de contratación para el servicio de comedor general institucional para el ejercicio fiscal 2016 consta de partidas y subpartidas. ... PARTIDA C TERP.F	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Las cantidades mínimas de la sala superior y mínimas y máximas para las salas regionales son las correctas?	No aplica
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	8	6. ENTREGABLES	6.1. ENTREGABLES POR ÚNICA VEZ	TÉCNICA	6.1. ENTREGABLES POR ÚNICA VEZ Entregables "por única vez", que deberán ser tomados en cuenta por el prestador de servicios a lo largo de la vigencia del contrato, dichos entregables deberán entregarse conforme lo siguiente:	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Aplica para la totalidad de partidas y subpartidas? En caso contrario, se solicita a la convocante agregar una columna y especificar de cada numeral es aplicable a que partida y/o subpartida	Se hace del conocimiento al licitante que deberán apegarse al numeral 6.1. Tablas 2: Entregables por única vez del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL.
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	9	6. ENTREGABLES	6.1. ENTREGABLES POR ÚNICA VEZ	TÉCNICA	12. Documento (transferencia bancaria, depósito, póliza cheque firmada por el empleado) que acredite el pago de sueldo quincenal o mensual realizado a todos y cada uno de los elementos que tiene contratados y por medio de los cuales proporciona "EL SERVICIO" al OAJ.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Es entregable por única vez o es periódico? 2. ¿Aplica para solo para las partidas A1 y A2? 3. ¿Será entregable por única vez?	Se aclara al licitante que el entregable 12. Documento (transferencia bancaria, depósito, póliza cheque firmada por el empleado) que acredite el pago de sueldo quincenal o mensual realizado a todos y cada uno de los elementos que tiene contratados y por medio de los cuales proporciona "EL SERVICIO" al OAJ, es un entregable Periódico y aplica para las partidas A1 DGSG y A2 CAR.



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAJ/SEA/DGGM/LPN/005/2016

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

Abasit Alimentación S.A. de C.V.,	11	20.2.2. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA ACREDITACIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS	ID 8 CONSTANCIAS DE VISITA	TÉCNICA	El licitante deberá realizar de manera obligatoria la visita a las instalaciones de los comedores generales de los inmuebles del OAJ descritos en el Anexo 1 Registro de Visita en los inmuebles del órgano de administración judicial, el personal del OAJ encargado de realizar el recorrido, al final de éste, firmará y sellará por el inmueble las personas que asistan el Anexo 1 Registro de visita en los inmuebles del Órgano de Administración Judicial...	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" Considerando que el Anexo 1 Registro de visita en los inmuebles del Órgano de Administración Judicial, únicamente contempla inmuebles de la CDMX. ¿Este formato solo aplica para la partida A1 DGS? 2. El anexo 1 que debe integrarse a la propuesta, ¿debe ser en original o en copia simple? 3. La carta no. 2 que debe integrarse a la propuesta ¿debe ser en original o en copia simple?	Se hace del conocimiento al licitante que es correcta su apreciación, aplica para la partida A1 DGS, la presentación del anexo 1 y la Carta No. 2, deberán ser en formato original.
Abasit Alimentación S.A. de C.V.,	12	20.2.2. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA ACREDITACIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS	ID 15 NORMAS	TÉCNICA	El licitante deberá presentar, como parte de su propuesta técnica los certificados vigentes de su cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas y/o normas internacionales equivalentes, emitidos por las autoridades competentes o por organismos de certificación acreditados y aprobados, conforme a la legislación aplicable. Dichos certificados deberán corresponder a las normas relacionadas en el Apéndice "Normas" del presente anexo técnico, y acompañarse de un escrito simple, en hoja membretada de la empresa y firmado por el representante legal, mediante el cual se comprometa expresamente a cumplir y mantener vigente el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas e Internacionales aplicables durante la vigencia del contrato. Este requisito será opcional para la Partida A2 CAR	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" De conformidad con el acuerdo de adquisiciones recientemente publicado por el OAJ - Artículo 43. En la convocatoria a la Licitación Pública se establecerán las bases en que se desarrollará el procedimiento, se describirán los requisitos de participación y deberá contener: XIV. La indicación de que se deberá verificar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas y de las normas mexicanas, según proceda conforme a los bienes o servicios a adquirir y a falta de éstas, de las normas internacionales, de conformidad con lo dispuesto por la Ley de Infraestructura de la Calidad. De lo anterior se puede observar que varios de los certificados de las normas detalladas en el Apéndice D no son aplicables, ni necesarias para la naturaleza del servicio a contratar. POR LO ANTERIOR, AL SOLICITAR LOS CERTIFICADOS DE LAS NORMAS DEL APÉNDICE D PARTICULARMENTE NADF-024-AMBT-2013, NMX-FF-078-SCFI-2022 Y NOM-051-SCFI-SSA1-2010, SE ACTUALIZA EL SUPUESTO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 18 INCISO D) del reciente acuerdo de adquisiciones emitido por el OAJ. POR LO QUE AL NO PRESENTARSE DICHAS CERTIFICACIONES NO SE EFECTA LA SOLVENCIA DE LA PROPUESTA Y NO SERÁN OBJETO DE EVALUACIÓN. Artículo 18. Las condiciones que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, o deficiencia en su contenido no afecte la solvencia de las proposiciones, no serán objeto de evaluación, y se tendrán por no establecidas. La inobservancia por parte de los licitantes respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para desachar sus proposiciones. Quedan comprendidos entre los requisitos cuyo incumplimiento, por sí mismo no afecten la solvencia de la propuesta: d) Dejar de observar requisitos que carezcan de fundamento legal o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la propuesta presentada. 1. SE SOLICITA DETERMINAR QUE NO SERÁN OBJETO DE EVALUACIÓN POR LO QUE SU INCUMPLIMIENTO NO SERA CAUSAL DE DESECHAMIENTO O DESCALIFICACIÓN.	Se hace del conocimiento al licitante que deberán apegarse a lo previsto en el Apéndice D Normas.
Abasit Alimentación S.A. de C.V.,	13	20.2.2. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA ACREDITACIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS	20.2.2. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA ACREDITACIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS	TÉCNICA		"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá lo siguiente:" 1. Se solicita a la convocante entregue una lista de requisitos por cada una de las partidas, ya que la lista es confusa y no determina exactamente lo que aplica para ambas y lo que aplica únicamente para una	Se hace del conocimiento al licitante que deberá apegarse a lo previsto en el numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL, de acuerdo con: Para la partida A1-DGS: Apartado PARTIDA A OAJ páginas 165 a la 175 Tabla 5. Preparación de la propuesta técnica. Para la partida A2-CAR: Apartado PARTIDA A OAJ páginas 165 a la 175 Tabla 5. Preparación de la propuesta técnica. Para la partida C-TEPJF: Apartado PARTIDA C-TEPJF Páginas 175 a la 178.
Abasit Alimentación S.A. de C.V.,	14	APÉNDICE D	NORMAS	TÉCNICA	El licitante deberá presentar, como parte de su propuesta técnica los certificados vigentes de su cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas y/o normas internacionales equivalentes, emitidos por las autoridades competentes o por organismos de certificación acreditados y aprobados, conforme a la legislación aplicable. Dichos certificados deberán corresponder a las normas relacionadas en el Apéndice "Normas" del presente anexo técnico, y acompañarse de un escrito simple, en hoja membretada de la empresa y firmado por el representante legal, mediante el cual se comprometa expresamente a cumplir y mantener vigente el cumplimiento de las Normas Oficiales Mexicanas e Internacionales aplicables durante la vigencia del contrato. Este requisito será opcional para la Partida A2 CAR	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" Toda vez que la convocante solicita acreditar el cumplimiento de las normas a través de certificaciones: 1. ¿Podría la convocante aclarar la justificación técnica y normativa por la cual se están solicitando certificaciones que no guardan relación directa con la naturaleza ni con el objeto de la contratación, considerando que dichos requisitos restringen la participación y podrían generar la percepción de que el procedimiento se encuentra orientado a un perfil específico, en detrimento de los principios de libre concurrencia, imparcialidad y competencia efectiva que deben regir la contratación pública? 2. ¿Cuál es la justificación técnica y normativa para exigir certificaciones que no guardan relación con el objeto de la contratación? 3. ¿De qué manera dichos requisitos contribuyen efectivamente a la correcta ejecución de los servicios de comedor a contratar? 4. ¿Cómo garantiza la convocante que la inclusión de estos requisitos no limita injustificadamente la libre concurrencia y la competencia efectiva? 5. ¿Puede la convocante confirmar que las condiciones establecidas no están diseñadas para favorecer a un perfil específico de participante? 6. ¿Por qué se solicitan certificaciones que no están vinculadas con el objeto de la contratación? 7. ¿En qué parte del anexo técnico se justifica la necesidad de dichas certificaciones? 8. ¿No considera la convocante que estos requisitos reducen injustificadamente la participación? 9. ¿Cómo asegura la convocante que las bases no están dirigidas a un proveedor en específico? 10. ¿Puede confirmarse que las condiciones del procedimiento permiten una competencia real y efectiva entre todos los posibles participantes?	Se hace del conocimiento al licitante que: 1. Las siguientes normas son fundamentales para las prestaciones del servicio todo vez que tienen que ver con la seguridad e higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos. NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios y contar con los alimentos suficientes, preparados y calientes, la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que se deben observar en el proceso de alimentos, bebidas y sus materias primas a fin de evitar su contaminación. ISO 22000: Estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización sobre seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. NADF-024-AMBT-2013: Norma Ambiental sobre Separación, Clasificación, Recolección Selectiva y Almacenamiento de los Residuos del Distrito Federal NMX-FF-078-SCFI-2022 Norma mexicana que establece la clasificación de la carne de bovino en canal por sus características de calidad por lo que la calidad de la carne será conforme a la norma de calidad suprema. NOM-051-SCFI-SSA1-2010: Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. 2. De conformidad al apartado apéndice D NORMAS, son normas que deberán cumplir el prestador del servicio para garantizar la seguridad e higiene en la preparación y distribución de los alimentos así como el cuidado del medio ambiente el manejo de los residuos producidos. 3. Las normas antes descritas son fundamentales para las prestaciones del servicio todo vez que tienen que ver con la seguridad e higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos. 4. Se garantiza asegurando la higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos y son para el cumplimiento del participante adjudicatario. 5. Dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven acabo . 6. Para la partida C-TEPJF dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven acabo . 7. En el caso del la partida C-TEPJF en para el participante adjudicatario el cual deberá acreditar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 en un periodo de 60 días naturales a partir de la firma del contrato. 8. Para la partida C-TEPJF dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven acabo .
Abasit Alimentación S.A. de C.V.,	15	APÉNDICE H	PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS	TÉCNICA	10 NUMERAL 5 ENTREGABLES	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. Fundamento jurídico para el uso del Costo de la Unidad de Medida y Actualización mensual vigente como base para aplicar una penalización. Lo anterior toda vez que no se menciona en el Acuerdo de actividad administrativa del CUF aún vigente, ni en el nuevo Acuerdo de Adquisiciones y Servicios recientemente publicado.	Se hace del conocimiento al licitante que deberá apegarse a lo previsto en el numeral 14. Penas convencionales del Anexo técnico del Servicio de Comedor General Institucional, atendiendo a lo previsto en el Apéndice H Penas y deductivas del citado anexo técnico.
Abasit Alimentación S.A. de C.V.,	16	APÉNDICE H	PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS	TÉCNICA	También se debe considerar, para la PARTIDA A2 CAR, lo siguiente: Los supuestos descritos anteriormente son enunciativos más no limitativos...	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. Determinar el Acuerdo por el cual será llevado a cabo el procedimiento de adjudicación. 2. Se solicita a la convocante delimite las deductivas y penalizaciones, ya que el manifestar que únicamente son enunciativas, no da certeza respecto al servicio y al contrato que se firmará. 3. Al manifestar que las penalizaciones y deductivas se pueden replegar deja en estado de vulnerabilidad a los licitantes, ya que entonces el contrato que se firme podrá ser modificado a capricho de la dependencia, se solicita a la convocante de certeza jurídica a todos los participantes.	Se hace del conocimiento al licitante que el Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en Materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes y Prestación de Servicios del Poder Judicial de la Federación, es el que regula las Bases de la presente licitación. Se hace del conocimiento al licitante que deberá apegarse al numeral 2.10. PENAS CONVENCIONALES Y APLICACIÓN DE GARANTÍAS Y 2.10.1 PENA CONVENCIONAL.
Abasit Alimentación S.A. de C.V.,	17	ANEXO 3	CONTRATO ABIERTO	DGRM	Décima primera: Responsabilidad de EL PRESTADOR DE SERVICIOS (22) "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" deberá exhibir póliza de responsabilidad civil por el 10% (diez por ciento) del monto total máximo del Contrato Abierto antes del Impuesto al Valor Agregado, para responder por tales conceptos, la cual deberá ser presentada dentro de los 05 (cinco) días hábiles posteriores a la fecha de firma del Contrato Abierto y deberá permanecer vigente durante el plazo de la vigencia del mismo. Cualquier pago de deducible ante la eventualidad de un siniestro, correrá a cargo de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS".	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Cuál será el término correcto en que deberá presentarse la póliza de responsabilidad civil?	Se comunica a los licitantes que de conformidad con lo estipulado en el artículo 59 del Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de adquisiciones, arrendamiento de bienes y prestación de servicios del Poder Judicial de la Federación, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 04/12/2025, se transcribe lo siguiente: "Asimismo, el proveedor responderá de los daños y perjuicios que ocasione al Órgano, así como a terceras personas por insolvencia, dolo, falta de capacidad técnica, desconocimiento, negligencia o cualquier otra responsabilidad de su parte o del personal que utilice, para la ejecución de los servicios. Para tal efecto, deberá presentar póliza de responsabilidad civil equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total o monto máximo total del contrato respectivo, sin contar el impuesto al valor agregado. La garantía de obligaciones laborales y la póliza de responsabilidad civil deberán presentarse, como máximo, dentro de los diez días hábiles siguientes a la fecha de inicio de la vigencia del contrato. En caso contrario, el Órgano podrá rescindir el contrato y lo asignará conforme a la normatividad aplicable."



FEDEARAJOS DE LA FEDERACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAU/SEA/DGRM/LPN/005/2026

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	18	ANEXO 3	CONTRATO ABIERTO	DGRM	Décima cuarta. Garantía Para garantizar el cumplimiento de sus obligaciones, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" presentará póliza de fianza expedida por compañía de fianzas mexicana legalmente autorizada, en favor de "EL ÓRGANO", por un 10% (diez por ciento) del monto máximo total del presente Contrato Abierto, antes del Impuesto al Valor Agregado, a más tardar dentro de los 05 (cinco) días hábiles siguientes a la firma del mismo y deberá permanecer vigente hasta que se cumpla totalmente a satisfacción de "EL ÓRGANO", el objeto del presente Contrato Abierto, incluyendo en su caso la modificación en plazo que se autorice. De no presentarse la fianza en el momento señalado, o bien, en los términos solicitados "EL ÓRGANO" podrá rescindir el Contrato Abierto, conforme a la Cláusula décima séptima, y enajenar conforme a lo dispuesto en los artículos 329 y 367 del "Acuerdo de Actividad Administrativa"	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Cuál será el término en que deberá presentarse la póliza de responsabilidad civil? 2. ¿Cuáles será la normativa que rija el contrato?	Ver respuesta de pregunta 17
Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	19	ANEXO 3	CONTRATO ABIERTO	DGRM	Décima Novena. Relación Laboral (26) Con el propósito de garantizar el debido cumplimiento de las obligaciones derivadas de la relación de trabajo establecida entre "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" y sus trabajadores, éste se obliga a entregar a "EL ÓRGANO", dentro de los 05 (cinco) primeros días al inicio de los servicios contratados, póliza de fianza de cumplimiento de obligaciones laborales expedida por la institución legalmente autorizada, por el 10% (diez por ciento) del monto máximo del Contrato Abierto, antes del impuesto al valor agregado, la cual estará vigente desde el inicio de vigencia del Contrato Abierto hasta la conclusión o cierre administrativo del mismo. De no presentarse la póliza de fianza dentro del plazo señalado, "EL ÓRGANO" podrá rescindir el Contrato Abierto, conforme a lo estipulado en la cláusula décima séptima del presente instrumento.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿Cuál será el término en que deberá presentarse la póliza de responsabilidad civil?	Ver respuesta de pregunta 17
Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	20	ANEXO 9	FORMATO DE PREGUNTAS	DGRM	En las columnas B y D seleccionar el menú desplegable	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. Se hace del conocimiento de la convocante que dicho formato no se integró en los anexos, por lo que no es posible conocer el menú desplegable.	Se comunica a todos los licitantes, que el menú desplegable no existe en el formato, por lo que NO APLICA.
Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	21	CAPÍTULO 2 DISPOSICIONES GENERALES	2.2. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO	DGRM	DOF: Es obligatorio la presentación de escrito de interés de participación, el cual podrá presentar únicamente durante los días 11, 12 y 13 de diciembre de 2025, en un horario de 10:00 a 14:30 y de 16:00 a 17:30 horas, firmando el acuse correspondiente a la recepción de las Bases de Licitación, por parte de la persona física o del representante legal de la persona moral o física que desee participar en el procedimiento de licitación. La presentación del escrito deberá realizarse, en las Oficinas de la Dirección de Contratación de Servicios, adscrita a la Dirección General de Recursos Materiales, ubicada en Carretera Picacho Ajusco No. 170, piso 7, Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, Demarcación Territorial Tlalpan, Ciudad de México, C.P. 14210. En dicho escrito el interesado deberá manifestar bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, mismo que contendrá los datos siguientes: (I). Nombre de la persona física o razón social de la persona moral, así como el de su apoderado o representante legal, debiendo adjuntar copia simple de su identificación oficial vigente. (II). Registro Federal de Contribuyentes y comprobante de su domicilio fiscal. (III). Objeto social, datos de la escritura constitutiva y de la inscripción en el Registro Público de Propiedad y de Comercio de la persona moral, así como sus modificaciones; y nombre, razón o denominación social de socios y accionistas. (IV) Instrumento en el que constan las facultades del apoderado o representante, así como su identificación oficial vigente. En caso de enviar a un representante, deberá presentarse con la carta poder simple y la identificación oficial vigente. (V). Escrito en el que la persona física o el representante de la persona moral que desee participar en el procedimiento de licitación, manifieste bajo protesta de decir verdad que no se encuentra ubicado en alguno de los supuestos del artículo 102 del Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de adquisiciones, arrendamientos de bienes y prestación de servicios del Poder Judicial de la Federación.	"Se solicita a la convocante tenga a bien aclarar lo siguiente:" Confirme que aquellas empresas que no cumplieron con la totalidad de requisitos establecidos en el Diario Oficial de la Federación, puntualmente el escrito del numeral V., al no realizar la presentación del escrito de interés con todos y cada uno de los escritos en tiempo y forma se encuentran imposibilitados para participar en el presente procedimiento.	Se informa a todos los licitantes que la recepción del escrito de interés de participación por parte de los Licitantes, se llevó en tiempo y forma, y en apego al numeral 2.2. Requisitos para participar en el procedimiento de las Bases de la Licitación
Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	22	CAPÍTULO 3 DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTARSE EL LICITANTE	3.2. PROPUESTA TÉCNICA	TÉCNICA	Las propuestas y todo lo relacionado con las mismas deberán presentarse en idioma español. Los folios podrán presentarse en el idioma del país de origen de los bienes que sean requeridos (en su caso) para la prestación de los Servicios, acompañados de una traducción simple al español, subrayando y marcando las características técnicas solicitadas con su numeral correspondiente.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. ¿es necesario integrar a la propuesta técnica algún folio? 2. Así como aclarar a que se refiere con folio.	Se aclara a los licitantes, que NO APLICA la entrega de folios, por tratarse de la prestación de un servicio.
Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	23	1.10.	SOLICITUDES EXTRAORDINARIAS	TÉCNICA	El P.J.F. solicitará mediante correo electrónico, o por escrito, con 24 horas naturales de anticipación, aquellos servicios que, de manera extraordinaria, así como eventos especiales que se requieran en una frecuencia diferente a la establecida en el programa de operación sin costo adicional para el P.J.F., indicando la cantidad, lugar, horario de entrega, sin que esto genere un costo adicional o lo establecido en el contrato que al efecto se formalice, derivado de la premura de la solicitud.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" ¿Tenga a bien abundar más al respecto, así como aclarar a que se refieren con eventos especiales, tienen límite de personas a atender en estos eventos especiales?, los menús también serían especiales? ¿Estas solicitudes especiales son aplicables a las 3 partidas?	Se hace del conocimiento al licitante que deberá apegarse a lo previsto en el 1.10. Solicitudes extraordinarias. Se hace del conocimiento al licitante que es correcta su apreciación son aplicables a las tres partidas (P.J.F).
Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	24	1.11.2.	SUPERVISOR	TÉCNICA	PARTIDA A2 CAR El prestador de servicios dentro de su plantilla de elementos en el inmueble (sin que se trate de un elemento adicional), nombrará al Supervisor del Servicio, responsable de las actividades administrativas que se desarrollen en las áreas involucradas en la preparación de alimentos, levantamiento de pedidos y administración de materia prima, recibe los boletos de consumo y realiza el conteo, conciliación y entrega de estos al personal de la Administración Regional; admisión al personal que conforma la plantilla para la prestación del servicio.	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. al determinar que el elemento debe encontrarse dentro de la plantilla sin ser adicional, entonces el chef, kitchen o cocineros puede a su vez fungir como supervisor? 2. Es el mismo supervisor manifestado en el numeral 1.117	No aplica
Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	25	1.26. OBLIGACIONES GENERALES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	1.26.2. RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	TÉCNICA	i) Materia prima En el caso de los cárnicos, exclusivamente se aceptarán proveedores con certificación TIF (Tipo Inspección Federal) y deberán de cumplir con calidad suprema conforme a Norma NMX-FF-078-SCFI-2002. El licitante deberá presentar en su propuesta técnica copia de los certificados TIF (Tipo Inspección Federal) de los proveedores de cárnico de res, cerdo y pollo que utilizarán en "EL SERVICIO".	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. este requisito aplica para todas las partidas y subpartidas?	Se hace del conocimiento al licitante que es correcta su apreciación, aplica para las tres partidas (P.J.F)
Abasti Alimentación S.A. de C.V.,	26	1.26. OBLIGACIONES GENERALES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	1.26.2. RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	TÉCNICA	v) Fumigación El licitante deberá presentar en su propuesta técnica, escrito libre con los datos de las hojas técnicas y fichas de seguridad de los productos a utilizar autorizadas por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).	"Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:" 1. este requisito es aplicable para cada una de las partidas y subpartidas?	Se hace del conocimiento al licitante que deberá apegarse a lo previsto en el numeral 1.26.2. RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS.



PROCESO DE LA LICITACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAJ/SEA/DGRM/PM/005/2016

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	27	1.26. OBLIGACIONES GENERALES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	1.26.2. RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	TÉCNICA	x) Servicios de energía eléctrica y agua potable/ respecto de los servicios de energía eléctrica y agua potable, correrán por cuenta del prestador de servicios y cumplirán con los lineamientos que al respecto establezca el OAJ, por lo que será responsable de uso racional de estos servicios. “Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:” 1. Es aplicable para la totalidad de partidas y subpartidas? 2. Para el pago de los servicios de energía eléctrica y agua potable damos un monto aproximado real, es decir, ¿cómo el costo de pago de los meses de octubre y noviembre? 3. Asimismo, se observa que el C-Área ocupada por el comedor (induce la cocina), se solicita a la convocante reconsiderar tomar en consideración el área de los comedores, ya que son instalaciones adecuadas en beneficio completo del servidor público, y los prestadores del servicio no ocupan dicha área para dar cumplimiento al objeto del presente procedimiento de adjudicación. “Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:” ¿La CARTA 3, aplica para la totalidad de partidas y subpartidas?	Se hace del conocimiento al licitante que aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR, deberá apearse a lo previsto en el inciso X del numeral 1.26.2. RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS, por lo que respecta al área de los comedores resulta improcedente su petición por lo que deberá apearse al numeral antes citado.
Abasi Alimentación S.A. de C.V.,	28	1.26. OBLIGACIONES GENERALES Y RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	1.26.2. RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	TÉCNICA	y) Servicio de gas: El prestador de servicios mediante la Carta No. 3 Gasto por concepto de suministro de gas, se obliga a pagar los gastos por concepto de suministro de gas. Al término de “EL SERVICIO” deberá dejar los niveles de gas conforme quedó establecido en el acta de inicio de “EL SERVICIO”. “Para una correcta integración de la propuesta, se agradecerá se aclare lo siguiente:” ¿La CARTA 3, aplica para la totalidad de partidas y subpartidas?	Se hace del conocimiento al licitante que la Carta No. 3 Gastos por concepto de suministro de gas, aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	1	Bases de la Licitación y Capítulo 5.	Pág. 2, 55 y 56 de 376, Calendario de Actividades, Numerales 5.3 y 5.3.2. Acto de Presentación y Apertura de Propuestas.	DE ORDEN GENERAL	Solicitamos atentamente a la Convocante precise a los licitantes el horario correcto de inicio del Acto de Presentación y Apertura de Propuestas y entrega de documentación, toda vez que en el Calendario y en el numeral 5.3 se señala que dicho acto inicia a las 11:00 horas, mientras que el numeral 5.3.2 establece como hora de inicio las 15:45 horas para el registro de los licitantes.	Se comunica a los licitantes que se realizó la precisión en el Acta de Junta de Aclaraciones.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	2	Bases de la Licitación y Capítulo 5.	Pág. 2 y 57 de 376, Calendario de Actividades y Numeral 5.4. Fallo.	DE ORDEN GENERAL	Solicitamos atentamente a la Convocante aclare a los licitantes la fecha correcta de emisión del fallo, toda vez que en el Calendario se señala como fecha el 30 de diciembre, mientras que en el numeral 5.4 se indica el 31 de diciembre.	Se comunica a los licitantes que se realizó la precisión en el Acta de Junta de Aclaraciones.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	3	CAPÍTULO 2	Pág. 22 y 23 de 376, Numeral, 2.8, subnumerales 2.8.3. Relativa al Seguro de Responsabilidad Civil.	DISPOSICIONES GENERALES	Solicitamos atentamente a la Convocante se sirva aclarar a los licitantes lo siguiente: 1. Si al licitante adjudicado le será entregado, a más tardar el día hábil siguiente a la emisión del fallo, el borrador del Instrumento Contractual correspondiente, a efecto de que pueda iniciar oportunamente el trámite de la Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil requerida y cumplir con su entrega dentro del plazo de diez días hábiles posteriores a la fecha de inicio del servicio, toda vez que resulta indispensable contar con dicho borrador para la gestión de la referida póliza. 2. En caso de que la respuesta anterior sea negativa, se solicita confirmar que el plazo de diez días hábiles para la entrega de la Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil comenzará a computarse a partir del día hábil siguiente a aquel en que se haga entrega del borrador del Instrumento Contractual al licitante adjudicado.	En lo referente a si a más tardar el día hábil siguiente a la emisión de fallo se entregará al proveedor el borrador del contrato para la obtención de la póliza de responsabilidad civil y la de cumplimiento de obligaciones laborales, es preciso considerar que en términos de lo dispuesto por la fracción VI del IX. ORGANIZACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE PUESTOS ESPECÍFICOS, Apartado: Dirección de Normatividad, Información y Pagar, del Manual Específico de Organización y de Puestos de la Dirección General de Recursos Materiales, por parte de la Dirección de Normatividad, Información y Pagar se tiene establecido un mecanismo de coordinación de acciones relativas a las pólizas que corresponde exhibir en términos del Instrumento Contractual correspondiente, en tanto que, una persona de esta Dirección hará entrega de los formularios de fianza que el proveedor deba exhibir en cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas; en tanto que los oficiales de liberación se expiden cuando se acredita el cumplimiento de las obligaciones contractuales, por lo que no forman parte de las Bases de Licitación y por tanto, no constituyen causal de descalificación o desechamiento.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	4	CAPÍTULO 2	Pág. 23 de 376, Numeral, 2.8, subnumeral 2.8.4. Relativa a obligaciones laborales.	DISPOSICIONES GENERALES	Solicitamos atentamente a la Convocante se sirva aclarar a los licitantes lo siguiente: 1. Si al licitante adjudicado le será entregado, a más tardar el día hábil siguiente a la emisión del fallo, el borrador del Instrumento Contractual correspondiente, a efecto de que pueda iniciar oportunamente el trámite de las garantías requeridas y cumplir con su entrega dentro de los cinco primeros días contados a partir del inicio del servicio, toda vez que resulta indispensable contar con dicho borrador para la gestión de las referidas garantías. 2. En caso de que la respuesta al numeral anterior sea negativa, se solicita confirmar que el plazo de cinco días para la entrega de las garantías comenzará a computarse a partir del día hábil siguiente a aquel en que se haga entrega del borrador del Instrumento Contractual al licitante adjudicado.	En lo referente a si a más tardar el día hábil siguiente a la emisión de fallo se entregará al proveedor el borrador del contrato para la obtención de la póliza de responsabilidad civil y la de cumplimiento de obligaciones laborales, es preciso considerar que en términos de lo dispuesto por la fracción VI del IX. ORGANIZACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE PUESTOS ESPECÍFICOS, Apartado: Dirección de Normatividad, Información y Pagar, del Manual Específico de Organización y de Puestos de la Dirección General de Recursos Materiales, por parte de la Dirección de Normatividad, Información y Pagar se tiene establecido un mecanismo de coordinación de acciones relativas a las pólizas que corresponde exhibir en términos del Instrumento Contractual correspondiente, en tanto que, una persona de esta Dirección hará entrega de los formularios de fianza que el proveedor deba exhibir en cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas; en tanto que los oficiales de liberación se expiden cuando se acredita el cumplimiento de las obligaciones contractuales, por lo que no forman parte de las Bases de Licitación y por tanto, no constituyen causal de descalificación o desechamiento.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	5	CAPÍTULO 3	Página 30 de 376, último párrafo. Para efectos de adjudicación	Técnica	Solicitamos a la Convocante precise el alcance de las expresiones “PARA EFECTOS DE ADJUDICACIÓN” e “Incluir los requisitos listados del 1 al 8”, en virtud de que no guardan relación con el contenido del apartado correspondiente.	Se comunica a los licitantes que la precisión se realizó en el Acta de Aclaraciones.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	6	CAPÍTULO 3	Pág. 31 de 376, Partida A OAJ, ID 1. Currículum Empresarial.	Técnica	Solicitamos a la Convocante confirme si es correcto incorporar el “Domicilio Fiscal del Órgano de Administración” o, en su caso, si se trata de un error y debe señalarse únicamente el domicilio fiscal del licitante, o bien ambos.	Se comunica a los licitantes que se realizó la precisión en el Acta de Junta de Aclaraciones. No obstante, se informa que debe señalarse únicamente el domicilio fiscal del licitante.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	7	Capítulo 3 y Anexo Técnico.	Pág. 40, 174 y 175 de 376, Numeral 20.2.2., Partida A OAJ, ID 15 Normas.	Técnica	La Convocante solicita que los licitantes presenten el certificado vigente de cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, no obstante, es de conocimiento público que dicho certificado es emitido por la autoridad sanitaria competente en ejercicio de sus facultades de verificación y no a solicitud de las empresas. En ese contexto, y con la finalidad de no restringir indistintamente la participación, solicitamos atentamente se autorice a los licitantes acreditar el cumplimiento de la citada norma mediante la presentación de la inspección sanitaria practicada a sus instalaciones por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, emitida durante el año 2025, de la cual se desprenda el cumplimiento total de las medidas de sanidad e higiene previstas en dicha norma. Favor de considerar:	Se hace del conocimiento al licitante que deberá apearse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL, de acuerdo con: Para la partida A1 DGGG. Apartado PARTIDA A OAJ ID 15 Páginas 174 y 175 Tabla 5. Preparación de la propuesta técnica. Para la partida A2 CAR. Apartado PARTIDA A OAJ ID 15 Páginas 174 y 175 Tabla 5. Preparación de la propuesta técnica. Para la partida C-TEPJF. Apartado PARTIDA C-TEPJF Páginas 175 a la 178.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	8	Capítulo 3 y Anexo Técnico.	Pág. 40, 174 y 175 de 376, Numeral 20.2.2., Partida A OAJ, ID 15 Normas.	Técnica	La Convocante solicita que los licitantes presenten certificados vigentes de cumplimiento de las normas NADF-024-AMBT-2013, NMX-FF-078-SCF-2002 y NOM-051-SCF/ISSA1-2010. Al respecto, hacemos del conocimiento de la Convocante que el objeto de la presente licitación corresponde a la prestación de un servicio de comedor, en el cual el licitante entrega alimentos preparados como producto terminado, sin fungir como fabricante, productor o comercializador directo de insumos o productos preenvasados. En ese sentido, las normas referidas presentan un ámbito de aplicación distinto al del servicio licitado, conforme a lo siguiente: NADF-024-AMBT-2013. Es una norma ambiental relativa al manejo de residuos sólidos urbanos en el Distrito Federal; no es susceptible de certificación, al no existir organismo acreditado para emitirla. En consecuencia, solicitamos atentamente se autorice que su cumplimiento se acredite mediante carta compromiso, en la que el licitante manifieste que, en caso de resultar adjudicado, aplicará los lineamientos de dicha norma durante la vigencia del contrato. NMX-FF-078-SCF-2002 y NOM-051-SCF/ISSA1-2010. Resultan aplicables a productores, fabricantes y comercializadores de insumos alimenticios y productos preenvasados, por lo que el licitante no cuenta con el alcance técnico ni jurídico para obtener directamente certificaciones derivadas de dichas normas. En ese contexto, solicitamos se confirme si será procedente presentar un escrito libre, bajo protesta de decir verdad, mediante el cual se manifieste que los proveedores de los insumos utilizados cumplen con las disposiciones normativas correspondientes. Lo anterior, a fin de no restringir la libre participación, garantizar el cumplimiento normativo a través de la cadena de suministro y salvaguardar la correcta prestación del servicio objeto de la licitación.	Se hace del conocimiento al licitante que: 1. Las siguientes normas son fundamentales para las prestaciones del servicio todo vez que tienen que ver con la seguridad e higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos. NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios y con los alimentos suficientes, preparados y calientes, la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que se deben observar en el proceso de alimentos, bebidas y sus materias primas a fin de evitar su contaminación. ISO 22000: Estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización sobre seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. NADF-024-AMBT-2013: Norma Ambiental sobre Separación, Clasificación, Recolección Selectiva y Almacenamiento de los Residuos del Distrito Federal NMX-FF-078-SCF-2002: Norma mexicana que establece la clasificación de la carne de bovino en canal por sus características de calidad por lo que la calidad de la carne será conforme a la norma de calidad suprema. NOM-051-SCF/ISSA1-2010: Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. 2. De conformidad al apartado apéndice D NORMAS, son normas que deberán cumplir el prestador del servicio para garantizar la seguridad e higiene en la preparación y distribución de los alimentos así como el cuidado del medio ambiente el manejo de los residuos producidos. 3. Las normas antes descritas son fundamentales para las prestaciones del servicio todo vez que tienen que ver con la seguridad e higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos. 4. Asegurar la higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos y son para el cumplimiento del participante adjudicado. 5. Dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven a cabo. 6. Para la partida C-TEPJF dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven a cabo. 7. En el caso de la partida C-TEPJF es para el participante adjudicado el cual deberá acreditar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 en un periodo de 60 días naturales a partir de la firma del contrato. 8. Para la partida C-TEPJF dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven a cabo.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	9	Capítulo 3 y Anexo Técnico.	Pág. 40, 174 y 175 de 376, Numeral 20.2.2., Partida A OAJ, ID 15 Normas.	Técnica.	En caso de que la respuesta a la pregunta anterior sea negativa, solicitamos atentamente a la Convocante que, con fundamento en su estudio de mercado, informe si al menos cinco licitantes susceptibles de participar en el presente procedimiento de licitación cuentan con las certificaciones requeridas; en caso contrario, el solicitador de dicho requisito estaría contraviniendo la legislación aplicable al presente proceso de licitación.	Se hace del conocimiento al licitante que no se acepta su solicitud por lo deberá apearse a lo solicitado en el numeral 20.2.2.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	10	Capítulo 3	Pág. 43 de 376, Numeral 3.3. Propuesta Económica, I. Formato de la Propuesta Económica, inciso f).	Económica	La Convocante solicita que, en la Propuesta Económica, los licitantes mencionen las garantías; no obstante, a fin de dar cumplimiento estricto a dicho requisito, solicitamos atentamente a la Convocante precise a los licitantes la información específica que debe señalarse en el referido inciso.	Se precisa a los licitantes que de conformidad con lo establecido en el Anexo 7. Formato de propuesta económica, en las notas se señala: “GARANTÍA: ACEPTAMOS OTORGAR LAS GARANTÍAS ESTABLECIDAS EN LAS BASES.”
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.,	11	Capítulo 3	Pág. 43 de 376, Numeral 3.3. Propuesta Económica, Tratamiento de personas morales, inciso f).	Económica	La Convocante señala que el domicilio consignado en el comprobante de domicilio que presente el licitante a su nombre debe coincidir con el Domicilio Fiscal del OAJ registrado ante el SAT. Al respecto, entendemos que existe un error, toda vez que el domicilio que debe coincidir con el comprobante de domicilio es el del licitante y no el del OAJ. Favor de confirmar si nuestra apreciación es correcta.	Se comunica a los licitantes que se realizó la precisión en el Acta de Junta de Aclaraciones.



REPUBLICA DE LA GUAYANA

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAU/SEA/DGRM/LPN/005/2016

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	12	Capítulo 3	Pág. 43 y 44 de 376, Numeral 3.3. Propuesta Económica, Subnumeral IV. En ambos casos, inciso a) Anexo 2	Económica	Solicitan que presentemos, copia simple de la documentación que acredite lo manifestado en el Anexo 2. Debido a que esta información también se requiere que se presente en el Numeral 3.3. Subnumeral I Tratándose de personas morales, incisos a), b), c), d), e) y f), entendemos que es suficiente presentarla una sola vez. De ser negativa su respuesta, favor de precisar qué documentación se debe de adjuntar al Anexo 2.	Se comunica a los licitantes que será suficiente presentar una sola vez la información a que se refiere el numeral 3.3. Subnumeral I Tratándose de personas morales, incisos a), b), c), d), e) y f)
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	13	Capítulo 3	Pág. 44 y 352de 376, Numeral 3.3. Propuesta Económica, IV. En ambos casos, inciso a), Anexo 2	Económica	Solicitamos a la Convocante confirme si es correcto incorporar en el Anexo 2 el "Domicilio Fiscal del Órgano de Administración" o, en su caso, si se trata de un error y debe señalarse únicamente el domicilio fiscal del licitante	Se comunica a los licitantes que se realizó la precisión en el Acta de Junta de Aclaraciones.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	14	Capítulo 3	Pág. 44 de 376, Numeral 3.3. Propuesta Económica, IV. En ambos casos, inciso c).	Económica	Solicitamos atentamente a la Convocante precise a los licitantes la información y/o documentación que debe presentarse en el presente inciso, toda vez que los numerales 3.4.4 y 3.4.5 no se encuentran contemplados en las bases de la presente licitación.	Se comunica a los licitantes que se realizó la precisión en el Acta de Junta de Aclaraciones.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	15	Capítulo 3	Pág. 47 de 376, Numeral 3.3.5, inciso b) Opinión Positiva sobre el cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social	Económica	La Convocante solicita que los licitantes presenten la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones expedida por el RFCONAVT, al respecto, solicitamos se nos aclare si dicha referencia corresponde a la Constancia de Situación Fiscal en materia de obligaciones fiscales relativa a las aportaciones patronales y al entero de descuentos.	Se aclara a los licitantes que deberán presentar la "Constancia de Situación Fiscal en materia de obligaciones fiscales relativa a las aportaciones patronales y al entero de descuentos ante el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores".
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	16	Anexo Técnico.	Pág. 122 de 376, Numeral 1.26.2, inciso g) Altas de personal, segundo párrafo.	Técnica	Derivado de que las bajas de personal no siempre pueden preverse con la debida anticipación , resulta materialmente imposible contar con un listado definitivo de bajas con cinco días de antelación a que estas se efectúen. Por lo anterior, solicitamos atentamente a la Convocante se permita a los Licitantes entregar la relación de altas y bajas de personal de manera mensual, a mes vencido, a efecto de garantizar la veracidad y exactitud de la información proporcionada. Favor de considerar.	Se hace del conocimiento al licitante que la entrega de la relación de altas y bajas de personal se podrá entregar de manera mensual a mes vencido, con la salvedad de las altas y bajas se cumplan con los plazos que estipula la ley.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	17	Anexo Técnico.	Pág. 130 de 376, Numeral 1.26.2, inciso x) Servicios de energía eléctrica y agua potable.	Técnica	De conformidad con el numeral x) Servicios de energía eléctrica y agua potable , en el que se establece que el pago de dichos servicios se realizará mediante un prorrateo proporcional con base en el consumo total del inmueble y el área ocupada por el comedor , solicitamos atentamente se aclare lo siguiente: 1. Si el inmueble cuenta con instrumentos de medición independientes o exclusivos (medidores o submedidores) que permitan identificar de manera directa y específica el consumo real de energía eléctrica y agua potable correspondiente únicamente a los comedores generales , a efecto de ajustar el pago correspondiente con mayor precisión. 2. En caso de no contar con dichos instrumentos de medición independientes, solicitamos se confirme que el mecanismo de prorrateo señalado en las bases será el único criterio aplicable para la determinación del consumo y pago de los servicios. Asimismo, solicitamos se aclare el alcance de la responsabilidad del prestador de servicios respecto a la dotación de agua potable a las cocinas generales , en particular si dicha responsabilidad se limita al uso racional del servicio o si incluye la gestión, suministro complementario o acciones adicionales en caso de insuficiencia del servicio por causas ajenas al prestador. Lo anterior, con la finalidad de contar con certeza operativa y financiera para la correcta prestación del servicio objeto de la licitación.	Se hace del conocimiento al licitante que: 1. En cada inmueble se cuenta con medidores generales de consumo de manera general de todo el edificio, por ello que se señala la fórmula para el cálculo del costo por el pago de los servicios de manera proporcional. 2. La fórmula se encuentra descrita en el inciso x) Servicios de energía eléctrica y agua potable, será el único criterio aplicable para la determinación del consumo y pago de los servicios De lo anterior, el uso debe encontrarse siempre en uso racional.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	18	Anexo Técnico.	Pág. 156 y 157 de 376, Numeral 20.1, y 20.1.1.	Técnica	Entendemos que la documentación solicitada en el presente apartado no debe presentarse nuevamente, toda vez que la misma ya fue entregada con motivo de la investigación de mercado.	Se hace del conocimiento al licitante que resulta improcedente su solicitud y deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica. del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	19	Anexo Técnico	Pág. 156 a la 161 de 376, Anexo Técnico, 20.2.1.1. Coordinador del Servicio, 20.2.1.2. Supervisor, 20.2.1.3. Chef y 20.2.1.4. Subchef, Capacidad.	Técnica	La Convocante señala que la capacidad podrá acreditarse mediante la obtención de cursos y/o diplomados, para lo cual deberá presentarse el documento probatorio emitido por el Órgano de Administración Judicial Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER). Al respecto, entendemos que existe un error en la denominación de la institución, toda vez que el nombre correcto es Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER). ¿Es correcta nuestra apreciación?	Se hace la aclaración al licitante que el nombre correcto es Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales "CONOCER", por lo que es correcta su apreciación.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	20	Anexo Técnico.	Pág. 170 y 171 de 376, Numeral 20.2.2, Partida A AOJ, ID 6 Equipo de Recursos Humanos.	Técnica	De conformidad con lo establecido en el ID 6, entendemos que los licitantes únicamente debemos acreditar la experiencia y capacidad de manera obligatoria de los perfiles del Coordinador del Servicio, Supervisores del Servicio y Chefs. Favor de confirmar.	Se hace del conocimiento al licitante que por lo que es correcta su apreciación, deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica. del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL.
Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.	22	Capítulo 3 y Anexo Técnico.	Pág. 31, 173 y 174 de 376, Numeral 20.2.2, Partida A AOJ, ID 10 Certificados TIF de todos los proveedores de cárnicos de res, cerdo y pollo.	Técnica	La Convocante solicita que presentemos un escrito que incluya la vigencia de los Certificados TIF, de todos los proveedores de cárnicos de res, cerdo y pollo, que utilizaremos en el servicio. Respetuosamente le informamos a la convocante que, los únicos certificados TIF que indican vigencia (5 años), son los expedidos a partir del 21 de mayo del 2012, así como, aquellos que han tenido modificaciones en el alcance de sus actividades certificadas. Por lo anterior, solicitamos atentamente a la Convocante que, en caso de que los licitantes presenten certificados TIF emitidos antes del 21 de mayo de 2012 o estos no cuenten con modificaciones en su alcance, comprometen que se encuentran vigentes mediante la presentación de la última actualización del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), señalando el nombre del establecimiento TIF con marcateños. Favor de confirmar.	Se hace del conocimiento a la Licitante que resulta improcedente su petición, por lo que deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica. del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL.
Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.	1	CAPÍTULO 3	3.2.	TÉCNICA	Estimada convocante, es correcta nuestra apreciación que los licitantes para acreditar el cumplimiento de la norma NOM-251-SSA1-2009, debemos presentar certificado vigente emitido a nombre del Licitante, por un organismo certificador, acreditado ante la E.M.A., anexando dicha acreditación, de sus instalaciones operativas y que acredite con aviso de funcionamiento, acompañado de las autoridades sanitarias realizadas por un laboratorio acreditado ante la E.M.A., durante los últimos tres meses previos al acto de presentación y apertura de proposiciones, en las cuales se pueda observar el cumplimiento al 100%, acompañada de sus monitoreos ambientales.	Se hace del conocimiento al Licitante que deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL, de acuerdo con: Para la partida A1-DGSG: Apartado PARTIDA-A OAU Id 15 páginas: 174 y 175 Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica.
Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.	2	CAPÍTULO 3	3.2.	TÉCNICA / ANEXO TÉCNICO/ PARTIDA C, TEPJF / NUMERAL 20 REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBERIA PRESENTAR EL POSIBLE PRESTADOR	Estimada convocante, es correcta nuestra apreciación que los licitantes deberemos acreditar la plantilla que propondrá el servicio objeto de la partida C-TEPJF, mediante relación en la que se señale el nombre y puesto del personal, acompañada de currículum de cada empleado que acredite al menos un año de experiencia comprobable en un puesto igual o similar al que desempeñará, debidamente firmado por el trabajador, allegando identificación oficial del personal, acta del IMSS y constancias de capacitación que avalen sus conocimientos y habilidades relacionadas con sus funciones, tales como lo son CONOCER, SECTUR, DC-3, o cualquiera que tenga validez oficial. ¿Es correcta nuestra apreciación?	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	1	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	CONVOCATORIA 1.1. SERVICIOS	TÉCNICA	PARTIDA A1 DGSG El orden de las recetas deben ser conforme a las 9 semanas del menú cíclico o conforme al catálogo de platillos?	Se hace del conocimiento al licitante que es conforme al catálogo de platillos.
			CONVOCATORIA		Se deberá presentar una propuesta técnica por cada partida y en su caso subpartida?	



GOBIERNO DEL ESTADO DE VERACRUZ

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAU/SEA/DGRM/LPN/005/2016

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	2	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	1.2. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	TÉCNICA	Es decir: una propuesta técnica para el A1; 1 propuesta técnica por cada subpartida= 5 propuestas técnicas; y 1 propuesta técnica para la partida C	Se aclara al licitante que no es necesario presentar una propuesta técnica independiente por cada partida y/o subpartida, siempre que se atienda lo siguiente: Forma de presentación de la propuesta técnica. Los licitantes podrán presentar una sola propuesta técnica integral, la cual deberá contener de manera clara, ordenada y diferenciada toda la información, documentación y requisitos técnicos solicitados para cada partida y, en su caso, para cada subpartida en la que se pretenda participar. Identificación por partida y subpartida. En dicha propuesta técnica única, el licitante deberá: Identificar expresamente la Partida A1, cada una de las subpartidas de la Partida A2 (A2.1 a A2.5) y/o la Partida C, según corresponda.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	3	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	CONVOCATORIA 1.7. CUMPLIMIENTO DE NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS NACIONALES O INTERNACIONALES	TÉCNICA	1. Se solicita a la convocante aclarar si requiere las certificaciones del apéndice D vigentes a nombre del licitante. 2. Se solicita a la convocante aclarar si la DQSG analizó, estudio, fundamentó y justificó la solicitud de certificaciones que no aplican a prestadores del servicio de la presente licitación, como lo son: - NADF-024-AMBT-2013 NORMA AMBIENTAL SOBRE SEPARACIÓN, CLASIFICACIÓN, RECOLECCIÓN SELECTIVA Y ALMACENAMIENTO DE LOS RESIDUOS DEL DISTRITO FEDERAL. - NMX-FF-078-SCFI-2002 NORMA MEXICANA QUE ESTABLECE LA CLASIFICACIÓN DE LA CARNE DE BOVINO EN CANAL POR SUS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD. - NOM-051/SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS - INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, PUBLICADA EL 05 DE ABRIL DE 2010 Se señala respetuosamente que la convocante está solicitando certificaciones que no guardan relación directa con la naturaleza ni con el objeto de la contratación, lo cual resulta improcedente, toda vez que dichos requisitos no son necesarios para la correcta ejecución de los trabajos o servicios materia del procedimiento. En ese sentido, se considera pertinente que los requerimientos se ajusten estrictamente a las características y alcances del objeto contratado, a fin de garantizar condiciones de participación equitativas y acordes con la normativa aplicable. 3. En su caso, se solicita de cada una de las normas contempladas en el Apéndice D el análisis, estudio, fundamento y justificación del por qué cree la DQSG que la entrega de los certificados de las normas es aplicables para esta licitación.	Se hace del conocimiento al licitante que: 1. Las siguientes normas son fundamentales para la prestaciones del servicio todo vez que tienen que ver con la seguridad e higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos. NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios y contar con los alimentos suficientes, preparados y calientes, la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que se deben observar en el proceso de alimentos, bebidas y sus materias primas a fin de evitar su contaminación. ISO 22000: Estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización sobre seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. NADF-024-AMBT-2013: Norma Ambiental sobre Separación, Clasificación, Recolección Selectiva y Almacenamiento de los Residuos del Distrito Federal NMX-FF-078-SCFI-2002 Norma mexicana que establece la clasificación de la carne de bovino en canal por sus características de calidad por lo que la calidad de la carne será conforme a la norma de calidad suprema. NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. 2. De conformidad al aparta apéndice D NORMAS, son normas que deberán cumplir el prestador del servicio para garantizar la seguridad e higiene en la preparación y distribución de los alimentos así como el cuidado del medio ambiente el manejo de los residuos producidos. 3. Las normas antes descritas son fundamentales para la prestaciones del servicio todo vez que tienen que ver con la seguridad e higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos. 4. Asegurar la higiene de la manipulación de los alimentos, la calidad, así como el destino final de los residuos y son para el cumplimiento del participante adjudicado. 5. Dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven acabo . 6. Para la partida C TEPJF dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven acabo . 7. En el caso de la partida C TEPJF es para el participante adjudicado el cual deberá acreditar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 en un periodo de 60 días naturales a partir de la firma del contrato. 8. Para la partida C TEPJF dichas normas son para cumplirlas durante el contrato lo cual los supervisores validaran que se lleven acabo .
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	4	DISPOSICIONES GENERALES	CONVOCATORIA 2.12 INSTANCIAS RESOLUTORIAS	Económica	Cualquier controversia que se suscite con motivo de la aplicación o interpretación de las presentes Bases o de los actos que se deriven de esta LPN, se resolverá por el área competente del OAU Se solicita a la convocante aclarar cuál es el área competente del OAU	El numeral 2.12, INSTANCIAS RESOLUTORIAS, establece que, en lo no previsto en dichas Bases, se estará a lo dispuesto en el "Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de adquisiciones, arrendamiento de bienes y prestación de servicios del Poder Judicial de la Federación", cuyo artículo 12 señala que la Comisión será la autoridad facultada para la interpretación de las disposiciones contenidas en dicho Acuerdo y que sin perjuicio de lo anterior, el Pleno del Órgano podrá conocer del asunto cuando se considere que por su trascendencia deba ser resuelto por esa instancia, o bien, cuando la Comisión así lo determine.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	5	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCATORIA FRACCIONES II y III	Económica	II. La propuesta económica original, además deberá presentarse escaneada y en archivo editable en formato Excel, en USB (sobre No. 3).	Se aclara a los licitantes que deberá anexarse a lo establecido en los numerales II y III del Capítulo 3. DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE, de las Bases.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	6	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCATORIA 3.3. PROPUESTA ECONÓMICA		De no adjuntar la usb con la documentación editable, será causa de desechamiento o descalificación? IV. F) Declaración de no subcontratación conforme el anexo 12 Se solicita a la convocante aclarar que sucede con la partida del Tribunal Electoral que si acepta la subcontratación	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	7	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	ANEXO TÉCNICO 1.4. MENÚ CICLO DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL	TÉCNICA	PARTIDA A1 DQSG El orden de las recetas que se deben presentar en la propuesta técnica, será conforme a las 9 semanas del menú cíclico o conforme al catálogo de platillos?	Se hace del conocimiento al licitante que es conforme al catálogo de platillos.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	8	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	ANEXO TÉCNICO 1.4. MENÚ CICLO DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL	TÉCNICA	PARTIDA A2 CAR Las recetas de los menús cíclicos de una semana que deberán presentarse en la propuesta técnica son conforme la primera semana del archivo denominado Ciclo_Menús_de_9_semanas_45_días que se encuentra integrado en los anexos?	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	9	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	ANEXO TÉCNICO 1.4. MENÚ CICLO DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL	TÉCNICA	PARTIDA A OAU Al ... Las sopas o consomés con verdura picada deberán cumplir con un gramaje de 110g de verdura drenada, en caso de cumplir con el gramaje se considerará como incidencia. Se solicita a la convocante que aclare que el término correcto para que sea incidencia es por no cumplir con el gramaje .	Si, se confirma su apreciación. Al respecto, se aclara que existe un error de redacción en el señalamiento referido. El término correcto es que se considerará como incidencia cuando no se cumpla con el gramaje establecido, y no cuando se cumpla con el mismo.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	10	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	ANEXO TÉCNICO	TÉCNICA	7. El licitante adjudicado deberá designar a una persona que funga como enlace de comunicación con los supervisores de los comedores institucionales por parte de la Dirección General de Recursos Humanos y las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales del TEPJF y su propio personal, para atender las necesidades, observaciones, sugerencias, así como la resolución de problemas que puedan surgir en cada uno de los comedores.	No aplica

Industriales, S.A. de C.V.,	10	CONDICIONES RESPECTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	SUPERVISIÓN DEL SERVICIO	TÉCNICA	Se solicita a la convocante aclarar si: 1. se refiere a un coordinador del servicio que se encuentra en el numeral 1.11.1.7 2. Se designará uno por comedor o uno por todo el servicio? 3. La persona designada debe ser la considerada de las que solicitan dentro de la plantilla? 1) Para coordinar las visitas a las instalaciones el teléfono de contacto de la Dirección de Administración de servicios será: Se solicita a la convocante aclarar o determine el número correcto de las subpartidas ya que como se puede observar en el siguiente cuadro difieren en el orden y el número de subpartida.	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	11	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 1.6.1. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN	TÉCNICA	El prestador de servicios deberá iniciar las actividades con base a lo establecido en el Apéndice B Programa de Operación, presentado en la propuesta técnica, en tanto el definitivo sea autorizado por el OAU y lo correspondiente por el TEPJF. Se solicita a la convocante aclarar: 1. Para cumplir con este requisito bastará con presentar en la propuesta técnica la transcripción del Apéndice B. 2. Este requisito, se deberá integrar en la propuesta técnica para las partidas A1 DGGG, A2 CAR Y 3. TEPJF? Partida A1 DGGG y Partida C TEPJF El licitante presentará su programa de operación dentro de su propuesta.	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	12	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	ANEXO TÉCNICO INICIO DEL SERVICIO	TÉCNICA	Se solicita a la convocante aclarar si se refiere a la transcripción del Apéndice B	Se hace del conocimiento al licitante que deberá presentar en su propuesta, su propio Programa de Operación para las partidas A1 DGGG y C. TEPJF, para la partida A1.2 CAR será a petición de parte
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	13	CONDICIONES RESPECTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	ANEXO TÉCNICO PROGRAMA DE OPERACIÓN	TÉCNICA	Se solicita a la convocante aclarar si se refiere a la transcripción del Apéndice B	Se hace del conocimiento al licitante deberá apearse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica, del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	14	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO RECURSO HUMANO REQUERIDO	TÉCNICA	Los licitantes, deberán establecer en su propuesta técnica, el número de personal mínimo y sus categorías o puestos con el cual se comprometen a proporcionar el servicio en el comedor general. Incluyendo al Supervisor del Servicio (dentro de la plantilla) que designará para asegurar la adecuada operación de este. Se solicita a la convocante aclarar, que entonces el chef, subchef, cocinero o ayudante en general también fungirá como supervisor del servicio, ya que el supervisor requerido debe estar dentro de la plantilla mínima que manifiestan?	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	15	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO RECURSO HUMANO REQUERIDO	TÉCNICA	PARTIDA C TEPJF Se solicita a la convocante aclarar si se refiere a la transcripción del Apéndice B	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	16	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO SUPERVISOR	TÉCNICA	El prestador de servicios deberá designar una persona por comedor que fungirá como SUPERVISOR, para cada uno de los inmuebles señalados en el Apéndice E Listado de inmuebles a cargo del Poder Judicial de la Federación, quienes tendrán la responsabilidad de supervisar y validar el cumplimiento de las actividades requeridas en el presente anexo técnico y sus apéndices, respecto a todo asunto relacionado con la operación del servicio. Se solicita a la convocante aclarar: 1. Se refiere al mismo manifestado en el numeral 1.11.1. COORDINADOR DEL SERVICIO? 2. Se refiere al mismo manifestado en el numeral 7.1.4.4. GARANTÍA DEL SERVICIO? 3. Se debe encontrar la designación del supervisor dentro de la propuesta técnica?	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	17	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO MAQUINARIA Y EQUIPO DE COCINA	TÉCNICA	El licitante (Para la PARTIDA A1 DGGG) deberá presentar dentro de su propuesta técnica, la relación del equipo de cocina con el cual proporcionará "EL SERVICIO" en los comedores del OAU deberá incluir en su caso la programación y procedimientos de los mantenimientos preventivos en papel membretado y firmado por el representante o apoderado legal. Se solicita a la convocante aclarar si: La programación y procedimientos de los mantenimientos preventivos será únicamente al equipo propiedad del licitante?	Se hace del conocimiento al licitante que será únicamente al equipo propiedad del licitante.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	18	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 1.26.1. OBLIGACIONES GENERALES	TÉCNICA	b) El prestador de servicios deberá demostrar al PJF que cuenta con protocolos para la prevención y atención del hostigamiento y/o acoso, sexual y/o laboral, al interior de su empresa en términos de la normatividad aplicable, así como demostrar que dichos protocolos son del conocimiento de sus trabajadores. Se solicita a la convocante aclarar: 1. en qué momento y con qué documento o documentos se demostrará? 2. Es aplicable a todos las partidas y subpartidas?	Se hace del conocimiento al licitante que del numeral 1.26.1 inciso b) es aplicable a todas las partidas, debe demostrar al PJF los protocolos para la prevención y atención del hostigamiento y/o acoso sexual y/o laboral que se implementan al interior de la empresa licitante (cursos, pláticas, seminarios, etc.) se demuestra al inicio de servicio y a través de constancias y/o certificados que avalen dichos protocolos. Y deberá ser presentado al inicio de la vigencia del servicio y en cualquier momento que se le solicite a lo largo de la vigencia del contrato.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	19	CONDICIONES RESPECTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	ANEXO TÉCNICO 1.26.2. RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	TÉCNICA	a) Análisis microbiológicos realizar trimestralmente en cada uno de los comedores generales del OAU durante la última semana del mes que corresponda, un análisis microbiológico de alimentos relativo a la calidad y sanidad; análisis que invariablemente serán con cargo al prestador de servicios y los resultados deberán ser entregados a la Dirección de Administración de Servicios de la Dirección General de Servicios Generales, dentro de los 10 días hábiles del mes siguiente El OAU podrá solicitar un máximo de 10 análisis microbiológicos extraordinarios durante la vigencia del contrato, en caso de recibir reporte o queja de "Enfermedades Transmisibles por Alimentos" en alguno de los comedores generales. Las pruebas a realizar serán para confirmar o negar la presencia de <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Coliformes totales</i> y <i>Mesófilos aerobios</i> . Se solicita a la convocante aclarar si este numeral no aplica para el Tribunal Electoral pero si para las partidas A1 DGGG y A2 CAR?	Se aclara al licitante aplica para el Partidas A1 DGGG y Partida A2 CAR (OAU), por lo tanto es correcta su apreciación.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	20	CONDICIONES RESPECTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	ANEXO TÉCNICO 1.26.2. RESPONSABILIDADES DEL PRESTADOR DE SERVICIOS	TÉCNICA	a) Servicios de energía eléctrica y agua potable: respecto de los servicios de energía eléctrica y agua potable, correrán por cuenta del prestador de servicios y cumplirá con los lineamientos que al respecto establezca el OAU, por lo que será responsable del uso racional de estos servicios. Se solicita atentamente a la convocante precise si la obligación relativa al pago y uso racional de los servicios de energía eléctrica y agua potable resulta aplicable a la totalidad de las partidas y subpartidas comprendidas en el presente procedimiento.	1. En cada inmueble se cuenta con medidores generales de consumo de manera general de todo el edificio, por ello que se señala la fórmula para el cálculo del costo por el pago de los servicios de manera proporcional. 2. La fórmula se encuentra descrita en el inciso x) Servicios de energía eléctrica y agua potable, será el único criterio aplicable para la determinación del consumo y pago de los servicios



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAJ/SEA/DGRM/PH/005/2016

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

						De lo anterior, el uso debe encontrarse siempre en uso racional.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	21	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 6.1. ENTREGABLES POR ÚNICA VEZ	TÉCNICA	Con la finalidad de contar con información suficiente para la correcta integración de la propuesta económica, se solicita a la convocante indique un monto estimado real por concepto de consumo de energía eléctrica y agua potable, tomando como referencia los pagos efectuados durante el transcurso de este ejercicio fiscal 2005.	No es correcta su apreciación aplica para la partida A1 DSGG y A2 CAR, por lo que deberá apegarse al numeral 6.1. Entregable por única vez ID 2.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	22	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 6.1. ENTREGABLES POR ÚNICA VEZ	TÉCNICA	2. Presentación del programa anual de análisis de laboratorio los análisis clínicos y análisis microbiológicos, que incluya horarios de recolección de muestras. La entrega del programa anual 10 días hábiles posteriores a la fecha de inicio de la vigencia del contrato aplica para todas las partidas? 14. Póliza de responsabilidad civil - A más tardar 5 días hábiles posteriores a la fecha de inicio de la vigencia del contrato. 1. Aplica para todas las partidas? 2. Para llevar a cabo este trámite en tiempo y forma, se solicita a la convocante que en el fallo establezca el número de contrato correspondiente, así como el monto con el que deberá presentarse 3. Las bases manifiestan que la entrega es 10 días hábiles posteriores a la fecha de inicio del servicio, se solicita a la convocante aclarar la temporalidad correcta de entrega	1. Se hace del conocimiento al licitante que aplica para las partidas A1 DSGG, A2 CAR y C TEPJF. 2. Se hace del conocimiento al licitante que será el 10% del monto máximo del contrato respectivo sin contar con el impuesto al valor agregado. 3. Se hace del conocimiento al licitante adjudicado que contará con 10 días hábiles posteriores a la fecha de inicio de la vigencia del contrato. Por lo que respecta al número de contrato el área contratante lo proporcionará.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	23	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 6.1. ENTREGABLES POR ÚNICA VEZ	TÉCNICA	15. Fianza de cumplimiento - A más tardar 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato. 1. Aplica para todas las partidas? 2. Para llevar a cabo este trámite en tiempo y forma, se solicita a la convocante que en el fallo establezca el número de contrato correspondiente, así como el monto con el que deberá presentarse. 3. Las bases manifiestan que la entrega es 10 días hábiles posteriores a la fecha de formalización del contrato, se solicita a la convocante aclarar la temporalidad correcta de entrega	1. Se hace del conocimiento al licitante que aplica para las partidas A1 DSGG, A2 CAR y C TEPJF. 2. Se hace del conocimiento al licitante que será el 10% del monto máximo del contrato respectivo sin contar con el impuesto al valor agregado. 3. Se hace del conocimiento al licitante adjudicado que contará con 10 días hábiles siguientes a la fecha de formalización del contrato. Por lo que respecta al número de contrato el área contratante lo proporcionará.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	24	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 6.1. ENTREGABLES POR ÚNICA VEZ	TÉCNICA	16. Fianza de cumplimiento de obligaciones laborales - A más tardar 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato. 1. Aplica para todas las partidas? 2. Para llevar a cabo este trámite en tiempo y forma, se solicita a la convocante que en el fallo establezca el número de contrato correspondiente, así como el monto con el que deberá presentarse. 3. Conforme al Artículo 59 del Acuerdo General en materia de adquisiciones recién emitido, se menciona que la garantía de obligaciones laborales y la póliza de responsabilidad civil deberán presentarse como máximo, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha de inicio de la vigencia del contrato, por lo que, se solicita a la convocante aclarar bajo qué acuerdo se llevará a cabo el presente procedimiento, así como la temporalidad en que deberá presentarse dicha garantía.	1. Se hace del conocimiento al licitante que aplica para las partidas A1 DSGG, A2 CAR y C TEPJF. 2. Se hace del conocimiento al licitante que será el 10% del monto máximo del contrato respectivo sin contar con el impuesto al valor agregado. 3. Se hace del conocimiento al licitante adjudicado que contará con 10 días hábiles siguientes a la fecha de formalización del contrato. Por lo que respecta al número de contrato el área contratante lo proporcionará.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	25	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 6.1. ENTREGABLES POR ÚNICA VEZ	TÉCNICA	17. Carta de garantía con vigencia de un (1) mes a partir del día siguiente natural del término del contrato. Se solicita a la convocante pueda compartimos el texto de la carta garantía solicitada.	Se hace del conocimiento a la Licitante que su solicitud es improcedente, el texto de la carta solicitada se entregará al licitante adjudicado.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	26	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 6.2. ENTREGABLES PERIÓDICOS	TÉCNICA	6. Análisis clínicos del personal asignado para la prestación de "EL SERVICIO". El prestador de servicios deberá presentar una prueba de laboratorio que indique que el personal se encuentra libre de cualquier enfermedad infectocontagiosa. 1. Se menciona que es semestral pero en el inciso h del numeral 1.26.2 menciona que es trimestral, se solicita aclarar la periodicidad que requiere así como los días en que deben entregarse los resultados. 2. Aplica para todas las partidas?	Se hace del conocimiento a Licitante que la periodicidad de los análisis clínicos del personal asignado es semestral y deberá apegarse a lo previsto en el numeral 6.2. Entregables Periódicos ID 6., se aclara que son para las Partidas A1 DSGG y A2 CAR (OAJ).
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	27	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO	TÉCNICA	...este se compromete a exhibir en un plazo máximo de 5 días hábiles siguientes a la fecha de firma del contrato, una póliza de fianza expedida por compañía de fianzas mexicana legalmente autorizada, por el equivalente al 10% del monto máximo del contrato... Las bases manifiestan que la entrega es 10 días hábiles posteriores a la fecha de formalización del contrato, se solicita a la convocante aclarar la temporalidad correcta de entrega	1. Se hace del conocimiento al licitante que aplica para las partidas A1 DSGG, A2 CAR y C TEPJF. 2. Se hace del conocimiento al licitante que será el 10% del monto máximo del contrato respectivo sin contar con el impuesto al valor agregado. 3. Se hace del conocimiento al licitante adjudicado que contará con 10 días hábiles posteriores a la fecha de inicio de la vigencia del contrato. Por lo que respecta al número de contrato el área contratante lo proporcionará.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	28	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL	TÉCNICA	El prestador de servicios entregará a favor del PJF dentro de los 5 días hábiles posteriores a la fecha de inicio de EL SERVICIO, Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil... Las bases manifiestan que la entrega es 10 días hábiles posteriores a la fecha de inicio del servicio, se solicita a la convocante aclarar la temporalidad correcta de entrega	1. Se hace del conocimiento al licitante que aplica para las partidas A1 DSGG, A2 CAR y C TEPJF. 2. Se hace del conocimiento al licitante que será el 10% del monto máximo del contrato respectivo sin contar con el impuesto al valor agregado. 3. Se hace del conocimiento al licitante adjudicado que contará con 10 días hábiles posteriores a la fecha de inicio de la vigencia del contrato. Por lo que respecta al número de contrato el área contratante lo proporcionará.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	29	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 20.2.1.1. COORDINADOR DEL SERVICIO	TÉCNICA	COORDINADOR DEL SERVICIO El licitante presentará en su propuesta técnica para proporcionar el servicio, a un Coordinador del servicio, el cual será el responsable de que proporcione "EL SERVICIO" de conformidad con las especificaciones del anexo técnico y sus apéndices, deberá tener la capacidad y experiencia comprobable para la gestión de este tipo de servicios. 1. Este requisito aplica para todas las partidas? 2. Se deberá entregar la información y nombre de un coordinador del servicio por inmueble, por partida o por subpartida?	Se hace del conocimiento al Licitante que aplica para las partidas A1 DSGG y A2 CAR (OAJ), deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica. del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	30	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO 20.2.1.1. COORDINADOR DEL SERVICIO	TÉCNICA	20.2.1.1.1. CAPACIDAD En su caso la capacidad podrá acreditarse mediante la presentación de al menos cinco constancias de cursos y/o diplomados en diversas áreas culinarias y de gestión. Estas incluyen control de costos, gestión de inventarios, mantenimiento y funcionamiento de equipos, planificación de menús, gestión de personal en servicios de alimentos, seguridad alimentaria (incluyendo distintivo H), normas oficiales emitidas en el Apéndice D Normas del presente Anexo Técnico, gestión de calidad y servicio al cliente, gestión de recursos humanos y de equipos de liderazgo con validez oficial emitidos por el Órgano de Administración Judicial Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales... Se solicita a la convocante aclarar: 1. El OAJ emitirá dichas certificaciones? 2. Este requisito únicamente aplica para la partida A1 DSGG? 3. Este requisito únicamente se actualiza en caso de que no se cuente con el perfil académico solicitado?	Se hace del conocimiento al licitante que: 1. El OAJ no emite certificaciones. Debe ser por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Turismo (SECTUR) 2. Aplica para todas las partidas 3. Si aplica en caso de no contar con las acreditaciones señaladas en el párrafo primero del punto 20.2.1.1.1
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	31	DISPOSICIONES GENERALES	20.2.1.2. SUPERVISOR	TÉCNICA	20.2.1.2.1. CAPACIDAD En su caso la capacidad podrá acreditarse mediante la presentación de al menos cuatro constancias de cursos y/o diplomados en diversas áreas culinarias y de gestión. Estas incluyen control de costos, gestión de inventarios, planificación de menús, gestión de personal en servicios de alimentos, seguridad alimentaria (incluyendo distintivo H), gestión de calidad y servicio al cliente, y gestión de recursos humanos con validez oficial emitidos por el Órgano de Administración Judicial Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales... Se solicita a la convocante aclarar: 1. El OAJ emitirá dichas certificaciones? 2. Este requisito únicamente aplica para la partida A1 DSGG? 3. Este requisito únicamente se actualiza en caso de que no se cuente con el perfil académico solicitado?	Se hace del conocimiento al licitante que: 1. El OAJ no emite certificaciones. Debe ser por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Turismo (SECTUR) 3. Si aplica en caso de no contar con las acreditaciones señaladas en el párrafo primero del punto 20.2.1.1



POBLACION DE LA FEDERACION

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAJ/SEA/DGRM/LPN/005/2016

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	32	DISPOSICIONES GENERALES	20.2.1.3. CHEF	TÉCNICA	20.2.1.3.1. CAPACIDAD En su caso la capacidad podrá acreditarse mediante la presentación de al menos tres cursos y/o diplomados en diversas áreas culinarias y de gestión debiendo presentar documento comprobatorio (constancia, diplomado o certificado). Estas incluyen técnicas culinarias en gastronomía nacional o internacional, técnicas avanzadas de repostería, planificación de menús, gestión de personal en servicios de alimentos, seguridad alimentaria (incluyendo Distintivo H), y gestión de equipos y liderazgo con validez oficial emitidos por el órgano de Administración Judicial Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales... Se solicita a la convocante aclarar: 1. El OAJ emitirá dichas certificaciones? 2. Este requisito únicamente aplica para la partida A1 DQSG? 3. Este requisito únicamente se actualiza en caso de que no se cuente con el perfil académico solicitado?	Se hace del conocimiento al licitante que: 1. El OAJ no emite certificaciones. Debe ser por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Turismo (SECTUR) 2. Aplica para todas las partidas 3. Si aplica en caso de no contar con las acreditaciones señaladas en el párrafo primero del punto 20.2.1.1.1
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	33	DISPOSICIONES GENERALES	20.2.1.4. SUBCHEF	TÉCNICA	20.2.1.4.1. CAPACIDAD En su caso la capacidad podrá acreditarse mediante la presentación de al menos tres cursos y/o diplomados en diversas áreas culinarias y de gestión debiendo presentar documento comprobatorio (constancia, diplomado o certificado). Estas incluyen técnicas culinarias, técnicas de repostería, gestión de liderazgo de personal en servicios de alimentos y seguridad alimentaria (incluyendo Distintivo H) con validez oficial emitidos por el órgano de Administración Judicial Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales... Se solicita a la convocante aclarar: 1. El OAJ emitirá dichas certificaciones? 2. Este requisito únicamente aplica para la partida A1 DQSG? 3. Este requisito únicamente se actualiza en caso de que no se cuente con el perfil académico solicitado?	Se hace del conocimiento al licitante que: 1. El OAJ no emite certificaciones. Debe ser por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) la Secretaría de Educación Pública (SEP) y la Secretaría de Turismo (SECTUR) 2. Aplica para todas las partidas 3. Si aplica en caso de no contar con las acreditaciones señaladas en el párrafo primero del punto 20.2.1.1.1
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	34	DISPOSICIONES GENERALES	PARTIDA C TEP/J	TÉCNICA	PARTIDA C TEP/J Para la partida C entonces requiere original o copia certificada de un contrato?	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	35	DISPOSICIONES GENERALES	PARTIDA A OAJ ID 6 EQUIPO DE RECURSOS HUMANOS	TÉCNICA	Curriculum de 13 supervisores 1. Aplica para las partidas A1 y A2? Es decir para la partida A1 se deben presentar los cv de 13 supervisores y para las partidas A2 también debe presentarse los cv de 13 supervisores? o en su caso, manifestar que es lo que se debe presentar para la partida A1 y que se debe presentar para la partida A2 2. En caso de que el título, cédula o certificado al ser electrónico únicamente contenga información por un lado, no será motivo de descalificación?	Se hace del conocimiento a la Licitante que, por lo que deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica, del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL. Se aclara a los licitantes que aplica para ambas partidas sin embargo para la partida A2 CAR son 5 cv de supervisores, asimismo, en caso que el título, cédula o certificado electrónicos contengan información por un lado no es motivo de descalificación, siempre y cuando el documento cumpla con lo solicitado en el numeral 20.2.1.2.1 y contenga los elementos necesarios para su verificación y validación ante las instancias correspondientes.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	36	DISPOSICIONES GENERALES	PARTIDA A OAJ ID 6 EQUIPO DE RECURSOS HUMANOS	TÉCNICA	Curriculum de 13 chef 1. Aplica para las partidas A1 y A2? Es decir para la partida A1 se deben presentar los cv de 13 chef y para las partidas A2 también debe presentarse los cv de 13 chef?, o en su caso, manifestar que es lo que se debe presentar para la partida A1 y que se debe presentar para la partida A2 2. En caso de que el título, cédula o certificado al ser electrónico únicamente contenga información por un lado, no será motivo de descalificación?	1. El licitante deberá apegarse a lo señalado en el ID 6, y presentar en su propuesta técnica por cada uno de los trece (13) Chefs del servicio para la partida A1 y para la partida A2 deberá sujetarse a la plantilla requerida en cada subpartida conforme al cuadro del número de personal mínimo y sus categorías o puestos con el cual se comprometen a brindar el servicio para las partidas A' CAR (página 47 del Anexo técnico) pág. 105 de las bases de licitación y conforme al numeral 20.2.1.3. Chef, (capacidad y experiencia) 2. No será motivo de descalificación siempre y cuando cumpla con lo solicitado en el numeral 20.2.1.3.1 y contenga los elementos necesarios para su verificación y validación ante las instancias correspondientes.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	37	DISPOSICIONES GENERALES	PARTIDA A OAJ ID 9 PROGRAMA DE OPERACIÓN	TÉCNICA	Programa de operación El licitante como parte de su propuesta técnica deberá elaborar un programa de trabajo general basado en la Tabla 1 Plan de trabajo general 1. Se solicita a la convocante aclarar si lo que se debe presentar es un programa de operación o un plan de trabajo? 2. Aplica para las 3 partidas	1. El licitante deberá apegarse a lo solicitado en el numeral 1.7 Plan de trabajo, y el 1.8 Programa de Operación, y conforme a los ID's 5 y 9 del numeral 20.2.2 2. Si aplica para ambas partidas
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	38	DISPOSICIONES GENERALES	PARTIDA A OAJ ID 10 CERTIFICADOS TIF	TÉCNICA	Se solicita a la convocante que aclare si este requisito es aplicable para la totalidad de partidas y subpartidas	Se hace del conocimiento a la Licitante que deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica, del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL. Se aclara que este requisito es para la partida A1 DQSG y A2 CAR.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	39	DISPOSICIONES GENERALES	PARTIDA A OAJ ID 10 CERTIFICADOS TIF	TÉCNICA	El licitante deberá presentar en su propuesta para todas las materias primas derivadas de la carne escrito libre que contenga: Nombre del producto: [Nombre del derivado cásmico] Certificación requierda: Tipo Inspección Federal (TIF) Documentación: Copia del certificado TIF vigente que acredite la certificación TIF de la planta procesadora, incluyendo el número de certificación y la vigencia de la misma. Se solicita a la convocante que aclare si este requisito es aplicable para la totalidad de partidas y subpartidas	Se hace del conocimiento a la Licitante que deberá apegarse a lo previsto en el Numeral 20.2.2. Documentación necesaria para la acreditación de los requisitos técnicos, de acuerdo con la Tabla 5: Preparación de la propuesta técnica, ID 10 del Anexo Técnico del SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	40	DISPOSICIONES GENERALES	PARTIDA A OAJ ID 14 PROGRAMA DE SANITIZACIÓN	TÉCNICA	Se solicita a la convocante aclarar: 1. la temporalidad en que deberán llevarse a cabo, así como la temporalidad para la entrega de los comprobantes que acrediten que se llevó a cabo la sanitización. 2. Aplica para todas las partidas y subpartidas	No aplica
			ANEXO TÉCNICO		PARTIDA C TEP/J PROPUESTA ECONÓMICA	
			CATÁLOGO DE SERVICIOS			



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAJ/SEA/DGRM/LPN/005/2026

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	41	SERVICIOS		TÉCNICA	Establece la manera en que se llevará a cabo la evaluación de las propuestas económicas, sin embargo, esta no coincide con la manera de evaluar que se encuentra en las bases, por lo que se solicita a la convocante aclarar la manera en que se llevará a cabo la evaluación económica	No aplica
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	42	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCATORIA MANIFESTACIÓN BAJO PROTESTA DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD	ADMINISTRATIVA	En el primer recuadro solicitar: Registro Federal de Contribuyentes Domicilio Fiscal del OAJ Se solicita a la convocante aclarar que si el domicilio fiscal que requiere es el de los licitantes o en su caso el del OAJ.	Se comunica a los licitantes que la precisión se realizó en el Acta de Aclaraciones.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	43	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCATORIA PROPUESTA ECONOMICA	ECONÓMICA	Se solicita a la convocante, con la finalidad de disminuir errores, así como para evitar inducir al error a los licitantes, determine y manifieste de todos los conceptos el texto que cada uno debe contener en el formato para la partida A1 Y A2 FORMA DE PAGO VIGENCIA DE LA PROPUESTA ECONOMICA PLAZO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PRECIOS OFERTADOS EN MONEDA NACIONAL LUGARES (SEDES) EN EL QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 1 GARANTÍAS	Se aclara a los licitantes lo siguiente: EDRMA DE PAGO: Se acepta que la forma de pago será a mes vencido a los 20 días hábiles siguientes de la presentación de manera completa y correcta de lo estipulado en el numeral 3.5. FORMA DE PAGO, a la Administración del Contrato. VIGENCIA DE LA PROPUESTA ECONOMICA: La vigencia de la cotización es hasta la totalidad de los servicios. PLAZO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS: Del 01 de enero y hasta el 31 de diciembre de 2026. PRECIOS OFERTADOS EN MONEDA NACIONAL: Precios en moneda nacional, hasta con dos dígitos decimales. LUGARES (SEDES) EN EL QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO 1: De conformidad con el Apéndice E del Anexo Técnico. GARANTÍAS: Conforme a lo señalado en el anexo técnico, se aceptan las garantías que se requieren en el anexo técnico y bases.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	44	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCATORIA PROPUESTA ECONOMICA	ECONÓMICA	PARTIDA C TEPF Se manifiesta que los precios ofertados no deberán exceder del 20% del presupuesto base establecido para cada sección. Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar cuál es el límite que no se debe exceder para considerar los precios ofertados, ya que en las bases se establece que estos no deben ser mayores a 10% del presupuesto base	Se comunica a los licitantes que deberá sujetarse a lo dispuesto en el artículo 17, fracción IV, que a la letra señala: La determinación de la solvencia o insolvencia de la propuesta, en virtud del comparativo que se realice contra el presupuesto base, en cuyo caso se considerará que la propuesta esolvente cuando se encuentre en un rango nomayor al 10% (diez por ciento) en comparación con el presupuesto base y hasta un 25% (veinticinco) menor encomparación con el presupuesto base.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	45	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCATORIA 2.8.4. RELATIVA A OBLIGACIONES LABORALES	LEGAL/ADMINISTRATIVA	Conforme al Artículo 59 del Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes y Prestación de Servicios del Poder Judicial de la Federación recientemente publicado, se menciona que la garantía de obligaciones laborales y la póliza de responsabilidad civil deberán presentarse como máximo, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha de inicio de la vigencia del contrato, sin embargo las bases establecen que será dentro de los primeros cinco días, conforme al artículo 420 del Acuerdo Administrativo. Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar 1. Bajo que acuerdo se llevará a cabo el presente procedimiento? 2. Cuál será la temporalidad en que deberá presentarse dicha garantía?	Se comunica a los licitantes que la normativa que regirá al procedimiento de contratación es el Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de adquisiciones, arrendamiento de bienes y prestación de servicios del Poder Judicial de la Federación publicado en el Diario Oficial de la Federación 04 de diciembre de 2025, Por lo anterior, de conformidad con lo estipulado en el artículo 59 del Acuerdo, se transcribe lo siguiente: "Asimismo, el proveedor responderá de los daños y perjuicios que ocasione al Órgano, así como a terceras personas por insubservancia, dolo, falta de capacidad técnica, desconocimiento, negligencia o cualquier otra responsabilidad de su parte o del personal que utilice, para la ejecución de los servicios. Para tal efecto, deberá presentar póliza de responsabilidad civil equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total o monto máximo total del contrato respectivo, sin contar el impuesto al valor agregado. La garantía de obligaciones laborales y la póliza de responsabilidad civil deberán presentarse, como máximo, dentro de los diez días hábiles siguientes a la fecha de inicio de la vigencia del contrato. En caso contrario, el Órgano podrá rescindir el contrato y lo asignará conforme a la normatividad aplicable."
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	46	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCATORIA 3.3.1. PRECIOS	ECONÓMICA	La relativo al Servicio de Comedor General Institucional, conforme al Anexo 1, indicando la unidad de medida, así como el costo unitario, comisión del servicio en porcentaje, comisión del servicio en monto, sin incluir el I.V.A., hasta con dos dígitos decimales, incluyendo los descuentos que voluntariamente estén en capacidad de ofrecer. Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar 1. A que se refiere con la comisión del servicio en porcentaje y la comisión del servicio en monto, sin incluir el I.V.A., hasta con dos dígitos decimales, incluyendo los descuentos que voluntariamente estén en capacidad de ofrecer. 2. Se solicita a la convocante aclarar el significado y la metodología aplicable para determinar la comisión del servicio expresada en porcentaje y la comisión del servicio expresada en monto, así como su relación con el costo unitario del Servicio de Comedor General Institucional).	Se comunica a los licitantes que la precisión se realizó en el Acta de Aclaraciones.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	47	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO	TÉCNICA	Con el propósito de garantizar el debido cumplimiento de las obligaciones derivadas de la relación de trabajo entablada entre el prestador de servicios y sus trabajadores, éste se obliga a entregar al OAJ, dentro de los cinco primeros días al inicio de "EL SERVICIO" contratados, póliza de fianza de cumplimiento de obligaciones laborales expedida por institución legítimamente autorizada, por el 10% del monto máximo del contrato, antes del I.V.A., la cual estará vigente desde el inicio de los servicios contratados y hasta la conclusión de la vigencia del contrato. De no presentarse la póliza de fianza dentro del plazo señalado, el Órgano podrá rescindir el contrato, conforme a lo estipulado en el artículo 420 del Acuerdo Administrativo. Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: Conforme al Artículo 59 del Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de Adquisiciones, Arrendamiento de Bienes y Prestación de Servicios del Poder Judicial de la Federación recientemente publicado, se menciona que la garantía de obligaciones laborales y la póliza de responsabilidad civil deberán presentarse como máximo, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha de inicio de la vigencia del contrato, sin embargo las bases establecen que será dentro de los primeros cinco días, conforme al artículo 420 del Acuerdo Administrativo. 1. Bajo que acuerdo se llevará a cabo el presente procedimiento? 2. Cuál será la temporalidad en que deberá presentarse dicha garantía?	Se comunica a los licitantes que de conformidad con lo estipulado en el artículo 59 del Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de adquisiciones, arrendamiento de bienes y prestación de servicios del Poder Judicial de la Federación, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 04/12/2025, se transcribe lo siguiente: "Asimismo, el proveedor responderá de los daños y perjuicios que ocasione al Órgano, así como a terceras personas por insubservancia, dolo, falta de capacidad técnica, desconocimiento, negligencia o cualquier otra responsabilidad de su parte o del personal que utilice, para la ejecución de los servicios. Para tal efecto, deberá presentar póliza de responsabilidad civil equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total o monto máximo total del contrato respectivo, sin contar el impuesto al valor agregado. La garantía de obligaciones laborales y la póliza de responsabilidad civil deberán presentarse, como máximo, dentro de los diez días hábiles siguientes a la fecha de inicio de la vigencia del contrato. En caso contrario, el Órgano podrá rescindir el contrato y lo asignará conforme a la normatividad aplicable."
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	48	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAJ	TÉCNICA	ID 1 Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: Para los oficios de liberación de garantías, se solicita a la convocante que considere que cada dependencia las realice de manera distinta, por lo que no será motivo de descalificación o desahucio que se presenten las liberaciones conforme las instituciones las realicen.	Se comunica a los licitantes que no habrá un formato específico para la liberación de fianzas, en virtud, de que quien expide ese formato es la Afianzadora.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	49	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAJ ID 6 EQUIPO DE RECURSOS HUMANOS	TÉCNICA	Curriculum del Coordinador del servicio Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. Este requisito es aplicable para las 3 partidas y subpartidas?	Se hace del conocimiento al Licitante que es correcta su apreciación.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	50	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAJ ID 7 ENTREGA DEL ANEXO TÉCNICO DEBIDAMENTE FIRMADO	TÉCNICA	Transcripción del anexo técnico Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. Este requisito aplica para todas las 3 partidas y subpartidas? 2. O únicamente aplica para las partidas A1 DGG5 y A2 CAR?	Se hace del conocimiento al Licitante que aplica para las Partidas A1 DGG5 y A2 CAR (OAJ)
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	51	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAJ ID 7 ENTREGA DEL ANEXO TÉCNICO DEBIDAMENTE FIRMADO	TÉCNICA	CARTA 1 Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. Este requisito aplica para todas las 3 partidas y subpartidas?	Se hace del conocimiento al Licitante que es las Partidas que aplica son la Partida A1 y DGG5 Y A2 CAR (OAJ)



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
OAU/SEA/DGRM/LPN/005/2016

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL INSTITUCIONAL

					2. O únicamente aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR?	
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	52	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAU ID 7 ENTREGA DEL ANEXO TÉCNICO DEBIDAMENTE FIRMADO	TÉCNICA	CARTA 3 "Se solicita amablemente a la convocante tenga a bien aclarar lo siguiente:" 1. Este requisito aplica para todas las 3 partidas y subpartidas? 2. O únicamente aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR?	Se hace del conocimiento al Licitante que es las Partidas que aplica son la Partida A1 y DGGG Y A2 CAR (OAU)
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	53	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAU ID 7 ENTREGA DEL ANEXO TÉCNICO DEBIDAMENTE FIRMADO	TÉCNICA	CARTA 4 Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. Este requisito aplica para todas las 3 partidas y subpartidas? 2. O únicamente aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR?	Se hace del conocimiento al Licitante que es las Partidas que aplica son la Partida A1 y DGGG Y A2 CAR (OAU)
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	54	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAU ID 7 ENTREGA DEL ANEXO TÉCNICO DEBIDAMENTE FIRMADO	TÉCNICA	CARTA 5 Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. Este requisito aplica para todas las 3 partidas y subpartidas? 2. O únicamente aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR?	Se hace del conocimiento al Licitante que es las Partidas que aplica son la Partida A1 y DGGG Y A2 CAR (OAU)
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	55	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAU ID 7 ENTREGA DEL ANEXO TÉCNICO DEBIDAMENTE FIRMADO	TÉCNICA	Escrito simple con el que se compromete a cumplir con la Apéndice D Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. Este requisito aplica para todas las 3 partidas y subpartidas? 2. O únicamente aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR?	Se hace del conocimiento al Licitante que aplica para todas las Partidas (A1 DGGG, A2 CAR)
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	56	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAU ID 7 ENTREGA DEL ANEXO TÉCNICO DEBIDAMENTE FIRMADO	TÉCNICA	Escrito simple en el que se compromete a cumplir con las prescripciones y/o aclaraciones aceptadas durante la junta de aclaraciones Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. Este requisito aplica para todas las 3 partidas y subpartidas? 2. O únicamente aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR?	Se hace del conocimiento al Licitante que aplica para todas las Partidas (A1 DGGG, A2 CAR)
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	57	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAU ID 7 ENTREGA DEL ANEXO TÉCNICO DEBIDAMENTE FIRMADO	TÉCNICA	CARTA 6 Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. Este requisito aplica para todas las 3 partidas y subpartidas? 2. O únicamente aplica para las partidas A1 DGGG y A2 CAR?	Se hace del conocimiento al Licitante que aplica para las Partidas (A1 DGGG, y A2 CAR)
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	58	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PARTIDA A OAU ID 16 DISTINTIVO H	TÉCNICA	"Se solicita amablemente a la convocante tenga a bien aclarar lo siguiente:" 1. Se solicita a la convocante, reconsiderar su requerimiento ya que el requerir únicamente el trámite no garantiza que se cumpla con los criterios para la obtención del distintivo. Cualquier licitante podría iniciar el trámite y anexar a su propuesta el acuse, y con eso cumplir con el requerimiento aun y cuando le sea negada la obtención En el primer tiempo determinan un gramaje de 300 ml con 110 g de verdura drenada (consumés o sopas de verduras)	Se solicita a la Licitante que se apegue a lo previsto en el numeral 16 de la Tabla 5 PREPARACIÓN DE LA PROPUESTA, resultando improcedente su solicitud
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	59	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES, FRECUENCIAS, CARACTERÍSTICAS GENERALES E HISTÓRICOS	TÉCNICA	Por lo anterior, se solicita a la convocante aclarar: 1. El gramaje para las sopas y consumés son 300 ml de líquido e independiente 110 g de verdura drenada, es decir 410 gramos en total de sopa o consomé?	El gramaje del primer tiempo es de 300ml incluyendo verdura (sea esta sopa o crema)
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	60	DISPOSICIONES GENERALES	ANEXO TÉCNICO PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS	TÉCNICA	"Se solicita amablemente a la convocante tenga a bien aclarar lo siguiente:" 1. Las penalizaciones y deductivas que se encuentran en el apéndice H, aplicarán para todas las partidas y subpartidas?	Si estas deductivas y penalizaciones aplican a todas las partidas y subpartidas, así mismo se reitera que como se menciona estos son enunciativos más no limitativos.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	61	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	ANEXO TÉCNICO CATÁLOGO DE SERVICIOS	TÉCNICA	"Se solicita amablemente a la convocante tenga a bien aclarar lo siguiente:" 1. ¿Cuál es el apéndice H, penas convencionales y deductivas o catálogo de servicios? 2. Asimismo, se solicita realizar la aclaración en el cuerpo del anexo técnico, cuando se refiere a uno y cuando a otro.	El Apéndice H penas Convencionales y deductivas, se encuentra en las páginas de la 312 a la 335 de las bases de licitación. El Apéndice H Catálogo de servicios, se encuentra en las páginas de la 336 a la 345.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	62	INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS	ANEXO TÉCNICO CATÁLOGO DE SERVICIOS	TÉCNICA	"Se solicita amablemente a la convocante tenga a bien aclarar lo siguiente:" 1. En este apéndice se deben establecer los precios a cotizar, independiente a la propuesta económica?	Se aclara al licitante que no es correcta su apreciación, deberá apegarse a lo descrito en el ID 7. Entrega del Anexo Técnico debidamente firmado, del numeral 20.2.2.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	63	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCAATORIA CONTRATO ABIERTO	DGRM	El formato de contrato se encuentra fundamentado a través del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo, pero las bases se encuentran conforme al ACUERDO GENERAL DEL PLENO DEL ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN JUDICIAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN. "Se solicita amablemente a la convocante tenga a bien aclarar lo siguiente:" 1. Bajo que normativa se registró el procedimiento de contratación	Se comunica a los licitantes que la normativa que regirá al procedimiento de contratación y por ende, al contrato, es pertinente señalar que de conformidad con el transitorio segundo del Acuerdo General del Pleno del Órgano de Administración Judicial en materia de adquisiciones, arrendamiento de bienes y prestación de servicios del Poder Judicial de la Federación publicado en el Diario Oficial de la Federación 04 de diciembre de 2025. aquellos procedimientos de contratación iniciados previo a la emisión de dicho Acuerdo, continuarán su trámite hasta su conclusión con lo contenido en el Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo. En ese sentido, el Contrato que se suscriba, será elaborado con base en el "Modelo del Contrato Abierto de Prestación de Servicios del OAU" que se incorporó como Anexo 3 en las Bases de Licitación de referencia, el cual deberá ser ajustado en términos de la normativa aplicable y en su caso, conforme al modelo de contrato dictaminado por la Unidad General de Asesoría Jurídica.
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	64	CONSULTA DE LAS BASES	CONVOCAATORIA DECLARACIÓN DE NO SUBCONTRATACIÓN	DGRM	De la lectura del anexo 12, se entiende que si se puede subcontratar para cualquier partida siempre y cuando no se subcontrate a otro licitante que participe en el presente procedimiento. "Se solicita amablemente a la convocante tenga a bien aclarar lo siguiente:" 1. Esta permitida la subcontratación para la totalidad de las partidas, ya que el texto de las bases establecen que no, pero el anexo 12 si lo permite siempre y cuando no sea un licitante que participe en este procedimiento de contratación	Se comunica a los licitantes que se modifica el Anexo 12 "DECLARACIÓN DE NO SUBCONTRATACIÓN" de las Bases, toda vez que: El Anexo Técnico establece explícitamente: "El licitante adjudicado: Podrá subcontratar el servicio adjudicado, correspondiente a las Salas Regionales...". Por lo que se modifica el Anexo 12 de las Bases para que diga: "Manifiesto que no subcontrataré... salvo en los casos expresamente permitidos en el Anexo Técnico para Salas Regionales".
Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.,	65	DISPOSICIONES GENERALES	1.4 MENÚ CÍCLICO DEL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL	TÉCNICA	PARTIDA A2 CAR Se solicita atentamente a la convocante nos aclare si el peso establecido de 100 a 120 gramos para el postre corresponde al peso total de la porción servida, o si dicho rango aplica únicamente al relleno de cada uno de los postres. Por ejemplo, en el caso de una crepa de cajeta, ¿deberán considerarse entre 100 y 120 gramos de cajeta como relleno, o el peso total de la crepa servida (incluyendo el relleno) deberá estar dentro de dicho rango?	NO APLICA

Licitante: **Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.**

De conformidad a las respuestas dadas a los licitantes Operadora de Comedores Saludables, Abasti y Pigudi referentes al acreditamiento de las normas mencionadas en el apéndice D, en particular la NADF-024-AMBT-2013 Norma ambiental sobre separación, clasificación, recolección selectiva y almacenamiento de los residuos del Distrito Federal y la NMX-078, SCFI-2022 Norma Mexicana que establece la clasificación de la carne de bovino en canal por sus características de calidad.

Hago del conocimiento a la convocante que la NADF-024-AMBT-2013, va dirigida entre otros al sector privado empresas de recolección, transporte acopio (centro de transferencia) valorización y disposición.

Por lo que claramente mi representada se encuentra en el rubro de servicios de comedores y el objetivo de la propia Licitación es el servicio de comedor general.

Adicionalmente hago del conocimiento a la convocante que la NMX-078-SCFI-2022, va dirigida a ganaderos, procesadores, comercializadores y consumidores de carne de bovino en México, por lo que dicha norma no es aplicable a los servicios que mi representada otorga.

Por lo que claramente mi representada se encuentra en el rubro de servicios de comedores y el objetivo de la propia licitación es el Servicio de Comedor General.

Aunado a todo lo anterior y con el objetivo de no limitar la libre participación o posible estado de indefensión solicito amablemente a la convocante que para el caso de las 2 normas antes citadas se pueda acreditar dicho cumplimiento con un Manifiesto bajo Protesta de decir verdad que mi representada se apegara al cumplimiento en todo momento durante el servicio.

¿Se acepta mi propuesta?

En caso contrario, favor de explicar la solicitud de las normas antes referidas para la presente Licitación.

Respuesta

Se hace de su conocimiento al Licitante que se acepta su propuesta para el cumplimiento de de las Normas NADF-024-AMBT-2013 y NMX078-SCFI-2022, acreditando un escrito bajo protesta de decir verdad que dará cumplimiento a las normas antes señaladas durante toda la vigencia del contrato. La verificación se realizará durante la ejecución del contrato por las áreas supervisoras.

Lo anterior, para la partida A2 CAR, será opcional.

Licitante: **Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.**

1. Con respecto a la respuesta de la pregunta 34 a nombre de Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., aclare si ahora para TEPJF, los contratos solicitados a presentar para comprobar la experiencia serán de los últimos 3 años y no a partir del año 2020 a la fecha?

Respuesta.

Se hace de conocimiento al Licitante que se acepta su propuesta, que los contratos serán del 2020 en adelante, por lo tanto los contratos presentados deberán ser del 2020 en Adelante.

2. ¿Respecto a los curriculum de coordinador, supervisor y chef que se necesita que contenga cada curriculum por partida?

Respuesta.

Se hace de conocimiento al Licitante que deberá apegarse a lo señalado en el ID 6 numeral 20.2.2 del Anexo Técnico.

3. Para la partida A2, el supervisor al estar dentro de la plantilla puede ser un chef, fungir como supervisor?

Respuesta. Se hace de conocimiento al licitante que es correcta su apreciación, siempre y cuando cumpla con los numerales 20.2.1.2.1 y 20.2.1.3.

4. Cuantos CV requieren para cada partida y/o subpartida por rango?

Respuesta. Se hace de su conocimiento que deberá apegarse al punto 1.11 Recurso humano requerido.

Licitante: **Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.**

1. Repregunta a la respuesta de la pregunta número 8 de Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.

¿Confirma la convocante, con fundamentos en los principios de legalidad y certeza jurídica que rigen los procedimientos de contratación, que la acreditación y cumplimiento de las normas aplicables solicitadas en el ID 15, Normas, corresponden exclusivamente al licitante adjudicado y estas serán supervisadas por los supervisores del OAJ, y no a los Licitantes participantes durante la etapa de presentación de proposiciones?

Respuesta: Se hace de su conocimiento al Licitante que no es correcta su apreciación, aplica a los licitantes, la acreditación y cumplimiento del ID 15 Normas, corresponden a los Licitantes, del presente procedimiento de contratación.

Lo anterior, es opcional para la partida A2CAR.

- De ser negativa su respuesta, con fundamento en el artículo 70, fracción III del Acuerdo General del Pleno del OAJ, solicito la intervención del Testigo Social para proponer conforme a su experiencia y en atención a las disposiciones legales y administrativas vigentes los aspectos que mejores la igualdad de condiciones entre los licitantes y nos diga como se obra cumplimiento a una normatividad que no es aplicable a los licitantes.
- Asimismo, se funde y motive porque tratándose de una misma contratación dicha normatividad no es aplicable para todas las partidas.

2. Respuesta a la pregunta número 18 de Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.

Solicito amablemente a la convocante reconsidere su respuesta y confirme que la documentación que debemos acreditar los licitantes en nuestra propuesta técnica es la referida en el y no la del numeral “20.1. Investigación de Mercado” Favor de confirmar.

Respuesta. Se aclara que la documentación que deberá integrarse en la propuesta técnica es exclusivamente la señalada en el numeral 20.2.2. La Investigación de Mercado es un acto preparatorio interno de la Convocante y no forma parte de los requisitos exigibles a los licitantes.

3. **Repregunta a la respuesta de la pregunta número 22 de Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.**

Con fundamento en lo dispuesto por el Artículo 44 del Acuerdo General del Pleno del OAJ, en materia de Adquisiciones Arrendamiento de bienes y prestación de servicios del Poder Judicial de la Federación, el cual establece que no podrán exigirse requisitos o condiciones que por su naturaleza resulten imposibles de cumplir, solicitamos a esta convocante reconsidere su respuesta con relación a la forma de acreditar la vigencia de los establecimientos TIF

Al respecto le solicitamos se permita presentar la ultima publicación del directorio TIF publicado por la SENASICA como medio idóneo y oficial para comprobar que los establecimientos se encuentran vigentes

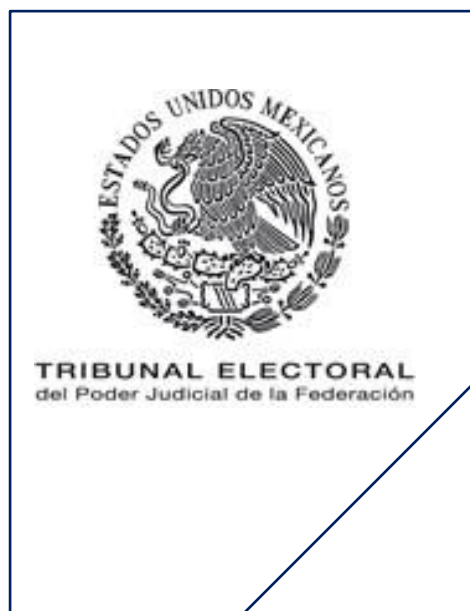
Lo anterior en virtud de que no jurídicamente posible para los licitantes obligar a dicha Secretaria a modificar, ampliar o actualizar de manera individual la vigencia de los Registros TIF ya que dicha atribución es exclusiva de la autoridad competente. Favor de considerar y permita como medio valido de acreditación de vigencias el Directorio TIF vigente emitido por la SENASICA.

Respuesta. Se aclara que la vigencia de los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) podrá acreditarse mediante la última publicación vigente del Directorio TIF emitido por SENASICA, el cual se acepta como medio oficial, idóneo y válido.



TE - COCINANDO

Recetas del Tribunal Electoral



Consomé y sopas aguadas

Nota. Durante la vigencia del contrato, podrán incorporarse nuevos platillos que no se encuentren en el menú o en el recetario, siempre que sus ingredientes formen parte del recetario institucional TE-cocinando.

Se priorizará el uso de consomé en polvo en sustitución de la sal.

Consomé de pollo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo	1 kg
Cebolla	250 grs
Ajo	12 grs
Aceite	30 ml
Zanahoria	4 pzas
Calabaza	4 pzas
Chayote	4 pzas
Hierbabuena	Al gusto
Cilantro	Al gusto
Pimienta negra molida	Al gusto
Agua	4.5 lts
Sal y consomé	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una olla calentar aceite, sofreír la cebolla y el ajo picados cocinar por 5 minutos. Añade las verduras, zanahoria, calabaza y chayote en trozos junto con el cilantro, hierbabuena y sal, continuar la cocción por 5 minutos, agrega el pollo y condimentar con el consomé de pollo y pimienta, mezclar hasta estar incorporados, añadir el agua caliente.
- Calificar el caldo, hasta que deje de salir espuma bajar la temperatura y tapar, continuar hirviendo retirar las impurezas y las hojas.
- Servir y disfrutar, se puede decorar con hojas finamente picadas de perejil o cilantro.

***Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar***

Consomé de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chambarete	1 kg
Cebolla	250 grs
Ajo	12 grs
Aceite	30 ml
Zanahoria	4 pzas
Ejote	4 pzas
Elote	4 pzas
Papa	4 pzas
Hierbabuena	Al gusto
Cilantro	Al gusto
Pimienta negra molida	1 cdta
Agua	4.5 lt.
Sal y consomé	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una olla calentar el aceite, sofreír la cebolla y el ajo picados cocinar por 5 minutos. Añade las verduras, zanahoria, ejote y papa en trozos, el elote en mitades junto con el cilantro, hierbabuena y sal, continuar la cocción por 5 minutos, agregar el chambarete y condimentar con el consomé de pollo y pimienta, mezclar hasta estar incorporados, añadir el agua caliente.
- Calificar el caldo, hasta que deje de salir espuma bajar la temperatura y tapar, continuar hirviendo retirar las impurezas y las hojas.
- Servir y disfrutar, se puede decorar con hojas finamente picadas de perejil o cilantro.

***Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar***

Caldillo de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne de res para deshebrar	1 kg
Jitomate	400 grs
Chile serrano	100 grs
Cebolla	100 grs
Aceite	Al gusto
Ajo	50 grs
Harina	50 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Previamente cocinar la carne y deshebrar, reservar.
- En una olla calentar el aceite, sofreír la cebolla y el ajo picados, con la carne y añadir la harina hasta estar dorada, mezclar hasta estar incorporados agrega el jitomate y el chile picados dejar unos minutos y verter el agua, condimentar con sal y pimienta, hasta hervir.
- Servir y disfrutar.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Caldillo Duranguense

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chambarete	1 kg
Filete de res	1 kg
Caldo de res	2 lts
Chile serrano	4 pzas
Chile poblano	250 grs
Jitomate	1/2 kg
Cebolla	250 grs
Ajo	50 grs
Aceite	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Previamente corta y cuece el chambarete en cubos medianos. Retira y reservar el caldo del chambarete.
- El chile poblano, asados, pelados, desvenados y corta en rajas, reserva
- Licua el jitomate con los chiles serranos, la cebolla y el ajo, condimenta con sal y agrega caldo o agua, reserva.
- En una cacerola calienta el aceite y fríe el filete de res hasta que dore ligeramente; agrega la salsa de jitomate y cuece hasta que el chambarete o el filete de res, este tierno. Incorpora las rajas de chile poblano, el chambarete y el caldo caliente; condimentar con sal y pimienta, continua la cocción hasta que hierva, retira del fuego.
- Servir y disfrutar, se puede decorar y/o acompañar con cebolla rebanada y orégano

***Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar***

Caldo de Camarón (con camarones frescos)

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Camarón fresco	800 grs
Camarón seco	400 grs
Chile guajillo	100 grs
Jitomate	1 kg
Cebolla	Al gusto
Ajo	20 grs
Aceite	Al gusto
Zanahoria	350 grs
Papa	350 grs
Agua	2 lt
Hojas de laurel	Al gusto
Epazote	Al gusto
Pimentón en polvo	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

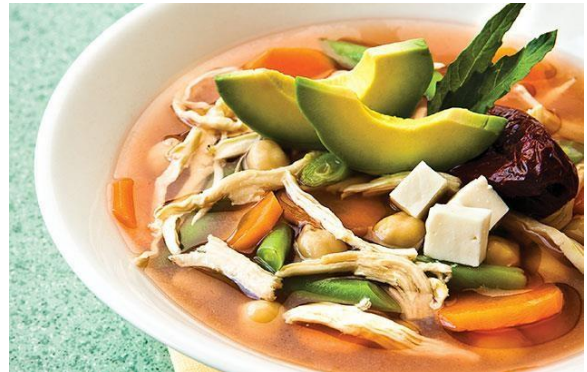
- Previamente cuece los camarones. Retira y reservar el caldo.
- En una cacerola coloca el camarón seco, la cebolla, el ajo y el laurel con agua. Una vez que empiece a hervir, reducir a fuego lento, retirar del fuego y reservar.
- Asar el jitomate, la cebolla y el ajo, retirar del fuego y reservar.
- Licuar el jitomate, la cebolla, el ajo y el chile guajillo, condimenta con sal y agrega la mezcla del camarón seco y licua con caldo o agua, cuela y reserva.
- En una cacerola calienta el aceite y fríe el camarón fresco ligeramente y retira del fuego; agrega la zanahoria y la papa, añadir la salsa de jitomate y cuece hasta que reduzca un poco. Incorpora los camarones frescos y el caldo caliente; condimentar con sal y pimienta, el pimiento y el epazote, continua la cocción hasta que hierva, retira del fuego.
- Servir y disfrutar

*Cada tazón deberá salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Caldo Tlalpeño

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	4 pzas
Cebolla	Al gusto
Ajo	Al gusto
Garbanzo	2 tazas
Epazote	Al gusto
Chile chipotle adobado	Al gusto
Zanahoria	350 grs
Ejote	350 grs
Aguacate	Al gusto
Queso Oaxaca o Panela	Al gusto
Jitomate	1/2 kg



PREPARACIÓN

- Previamente cuece y desmenuza la pechuga. Retira y reservar el caldo.
- Remoja los garbanzos con el agua durante una noche. Cuela y reserva.
- Licuar el jitomate, la cebolla, el ajo y el chile chipotle, condimenta con sal y caldo o agua, cuela y reserva.
- En una cacerola calienta el aceite y sofríe salsa de jitomate con un poco de cebolla y ajo finamente picado, incorpora los garbanzos, zanahorias, ejotes y el caldo caliente; condimentar con sal y pimienta, continua la cocción hasta que hierva, retira del fuego
- Servir y disfrutar, colocando el queso Oaxaca deshebrado en cada plato, vierte el caldo, añade pollo deshebrado, cubos de aguacate y más queso.

***Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a prepa***

Chilpachole e pescado y camarón

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Camarón fresco	800 grs
Camarón seco	400 grs
Pescado en cuadros	½ kg
Camarón seco	¼ kg
Jitomate	1 kg
Chile árbol seco	5 grs
Chile guajillo	30 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	5 grs
Epazote	10 grs
Agua	3 lts
Acetite de oliva	Al gusto
Clavo	Al gusto
Canela	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Previamente cuece los camarones. Retira y reservar el caldo.
- Asa los jitomates, cebolla, ajos, chiles serranos, canela, clavo y cabezas de camarón.
- Calienta el aceite en una olla, vacía la mezcla de camarón y fríe por un minuto. Agrega los camarones y cocínalos por un par de minutos; integra la salsa de jitomate, el epazote y chile de árbol seco, condimenta con sal y pimienta, hierva a fuego bajo.
- Servir y disfrutar, acompaña con chochoyotes (bolitas de masa de maíz).

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a prepara*

Chorba Marroquí (Sopa Árabe)

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne de cordero	2 kg
Cebolla	300 grs
Garbanzos remojados	800 grs
Cebado de trigo (cocido al vapor)	900 grs
Extracto de tomate	10 cda
Cúrcuma	9 cda
Harissa o pimentón dulce	3 cda
Apio	1tz
Perejil	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Agua	La necesaria
Aceite de oliva	El necesario



PREPARACIÓN

- Calentar en una cacerola el aceite de oliva. Incorporar la cebolla y añadir los tozos de cordero. Colocar sobre el cordero la cúrcuma y mezclar toda la preparación. Agregar el perejil y el apio picados.
- Una vez que el cordero este dorado, incorporar el extracto de tomate, la harissa o pimiento dulce y agregar la cebada de trigo de grano previamente cocido al vapor. Incorpora los garbanzos previamente remojados, colocados, sin el agua.
- Dejar cocer a fuego lento; adicionar poco a poco el agua caliente y revolver hasta integrar todos los ingredientes. Sazonar, dejar cocinar y si es necesario agregar más agua procurando que no pierda la consistencia de "sopa". En 20 minutos la chorba esta lista para servir.
- Decorar los platos con una ramita de perejil.

*Cada tazón deberá de salir con 50grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Cocido Chiapaneco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chambarete	1 kg
Zanahoria	100 grs
Papa	100 grs
Chayote	100 grs
Elote	100 grs
Plátano macho	100 grs
Col	100 grs
Camote	100 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	30 grs
Cilantro	100 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Previamente cuece el chambarete. Retira y reservar el caldo.
- Pica en cuadros la zanahoria, papa, chayote y camote; cortar el elote en cuartos, partir en rodajas el plátano macho; filetear la col.
- En una cacerola caliente el aceite y fríe el chambarete sofríe agrega zanahorias, papas, camotes, elotes ya que estén un poco cocidos agregar los chayotes y la col, incorpora el caldo caliente; hasta que hierve agregar el plátano; condimentar con sal y pimienta, continua la cocción hasta que hierva, retira del fuego.
- Servir y disfrutar.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Consomé de barbacoa con garbanzos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cordero o Borrego magra	4 kgs
Cordero o Borrego con hueso	2 kgs
Chile guajillo, sin venas sin semillas	400 grs
Cebolla, partida en cuartos	3 pzas
Ajo, partida a la mitad	3 pzas
Zanahoria, en rodajas	9 pzas
Garbanzo	800 grs
Comino	Al gusto
Clavos	Al gusto
Pimienta gorda	Al gusto
Hierbas de olor	La necesaria
Vinagre	1 taza
Agua	La necesaria
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una olla con un poco de aceite, asar los chiles, después agregar cebolla, ajo hasta estar acitronada la cebolla. Incorpora las especias y continuar cocinando por un par de minutos.
- Añade el vinagre y el agua dejar cocinar a fuego medio, hasta que hierva, agregar zanahoria, garbanzo, chiles, hierbas de olor y la sal.
- Coloca una base en el fondo de la olla para separar la carne del líquido.
- Introduce la carne, tapa la olla y cuece a fuego alto hasta que comience a hervir, baja la flama y continua la cocción hasta que reduzca, si es necesario coloca más agua y deja que vuelva a hervir.
- Servir y disfrutar, acompañar con limones, cebolla y cilantro.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Crema de apio

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Apio	1 ramo
Cebolla	6 cdas
Ajo	1 diente
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdtas
Leche evaporada	3 latas
Crema	3 cdas
Fondo de Pollo	El necesario
Agua	La necesaria
Sal y pimienta	Al gusto
Albahaca	Al gusto
Croutones	El necesario



PREPARACIÓN

- Cuece el apio y la cebolla en el agua. Enfría, licúa y cuela.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora el apio licuado, el fondo de pollo y la albahaca. Salpimienta y cocina durante 10 minutos.
- Sirve y acompaña de media cucharada de crema y los croutones.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Crema de camarón

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Camarón fresco	3 kgs
Cebolla	6 cdas
Ajo	1 diente
Puré de papa	Al gusto
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdtas
Leche evaporada	3 latas
Fondo de Pollo	El necesario
Agua	La necearía
Sal y pimienta	Al gusto
Nuez moscada	Al gusto
Croutones	El necesario



PREPARACIÓN

- Cocinar los camarones en agua hirviendo hasta que tengan un color rosa. Enfría, licúa la 1/3 de los camarones con leche evaporada o fondo de pollo y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora los camarones licuados, los camarones cocidos, el fondo de pollo, condimenta con la nuez moscada y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve acompañada con unos camarones y los croutones.

Nota: Si quieres una consistencia más espesa agrega puré de papa.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Crema de champiñones

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Champiñones	2 kgs
Cebolla	6 cdas
Ajo	1 diente
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdtas
Leche evaporada	3 latas
Fondo de Pollo	El necesario
Sal y pimienta blanca	Al gusto
Laurel	Al gusto
Croutones	El necesario



PREPARACIÓN

- En una olla calentar el aceite, sofreír la cebolla y agrega los champiñones hasta que empiecen a deshidratarse. Enfría, licúa un poco más de la mitad de los champiñones con leche evaporada o fondo de pollo y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme, agregar el laurel.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora los champiñones licuados, los cocidos, el fondo de pollo y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve y acompaña con los croutones y champiñones y un poco de perejil chino.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a prepara

Crema de chile poblano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chile poblano	2 kgs
Cebolla	6 cdas
Ajo	1 diente
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdta
Leche evaporada	3 latas
Crema	La necesaria
Fondo de Pollo	El necesario
Sal y pimienta blanca	Al gusto
Croutones	El necesario



PREPARACIÓN

- El chile poblano, asados, pelados, desvenados y corta en rajas, Enfría, licúa un poco más de la mitad de los chiles poblanos con leche evaporada o fondo de pollo y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme, agregar el laurel.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora los chiles licuados, el fondo de pollo y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve, decora con las rajas de poblano y algunos croutones.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Crema de elote dulce

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Elote dulce o 3 latas de maíz dulce	9 mazorcas
Cebolla	6 cdas
Ajo	1 diente
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdtas
Leche evaporada	3 latas
Queso crema	100 grs
Aceite de olivo	El necesario
Fondo de Pollo	El necesario
Albahaca fresca	Al gusto
Sal y pimienta blanca	Al gusto
Croutones	El necesario



PREPARACIÓN

- Desgranar el elote, en una cacerola calienta la mantequilla y el aceite de oliva, cuando la mantequilla derrita, sofríe la cebolla y ajo finamente picado, incorpora el elote y las hojas de albahaca y salpimentar. Enfría, licúa un poco más de la mitad de la mezcla de elote con el queso crema y leche evaporada o fondo de pollo, cuele y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora el elote licuado, el fondo de pollo y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve, decora con los granos de maíz, el parmesano y algunos croûtones.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Crema de espinaca

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Espinacas	2 kgs
Cebolla	6 cdas
Ajo	1 diente
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdtas
Leche evaporada	3 latas
Queso crema	100 grs
Aceite de olivo	El necesario
Fondo de Pollo	El necesario
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Blanquea las espinacas, licua con queso crema y leche evaporada, cuela y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora las espinacas licuadas, el fondo de pollo y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. Añade crema templada para dar más espesor No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve, decora con espinaca fresca y crema.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Crema de flor de calabaza

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Flor de Calabaza	2 kgs
Papa	1 pzas
Poro	1 pzas
Ajo	1 diente
Epazote	Al gusto
Chile de árbol	2 pzas
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdtas
Leche evaporada	3 latas
Queso crema	100 grs
Aceite de olivo	El necesario
Fondo de Pollo	El necesario
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una olla calentar el aceite, sofreír la cebolla, poro y el ajo, agrega el chile de árbol y deja dorar, incorpora la flor de calabaza y el epazote. Enfría, licúa con leche evaporada o fondo de pollo con la papa en cubos (previamente cocida) y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora los ingredientes licuados, el fondo de pollo y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. Añade el queso crema templado para dar más espesor No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve, decora con flor de calabaza.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales

Crema de nuez

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nuez pecana	3 tazas
Poro	6 cdas
Apio	1 rama
Ajo	1 diente
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdtas
Leche evaporada	3 latas
Queso crema	100 grs
Aceite de olivo	El necesario
Fondo de Pollo	El necesario
Oporto	100 ml
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una cacerola calienta la mantequilla y el aceite de oliva, cuando la mantequilla derrita, sofríe el poro, apio y ajo finamente picado, incorpora las nueces y salpimentar. Enfría, licúa un poco más de la mitad de la mezcla de nuez con el queso crema y leche evaporada o fondo de pollo, cuele y reserva
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora las nueces licuadas, el oporto, el fondo de pollo y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve, decora con algunas nueces.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Crema de ostión

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Ostiones frescos sin concha	1 kg
Cebolla	6 cdas
Papa	700 grs
Ajo	1 diente
Perejil	3 cdtas
Mantequilla	6 cdas
Harina	3 cdtas
Leche evaporada	3 latas
Aceite de olivo	El necesario
Fondo de Pollo	El necesario
Vino blanco	100 ml
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una cacerola calienta la mantequilla y el aceite de oliva, cuando la mantequilla derrita, sofríe la cebolla y ajo finamente picado, incorpora los ostiones, agregar el vino blanco dejar reducir el alcohol por un rato y salpimentar. Enfría, licúa un poco más de la mitad de la mezcla, con la papa en cubos (previamente cocida) con leche evaporada o fondo de pollo y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora los ostiones licuados, el fondo de pollo y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve, decora con algunos ostiones y croutones.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Crema de poro y papa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	1 kg
Fondo de pollo	3 lts
Crema	1 lt
Poro	1/2 kg
Cebolla	200 grs
Ajo	1 diente
Aceite de olivo	3 cdas
Mantequilla	50 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Perejil	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una cacerola calienta la mantequilla y el aceite de olivo, hasta derretir, sofríe el poro, la cebolla, ajo y perejil finamente picado y salpimentar. Enfría, licúa un poco más de la mitad de la mezcla, con la papa en cubos (previamente cocida) con leche evaporada o fondo de pollo y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Incorpora la salsa de poro y papa ya licuados, el fondo de pollo y salpimienta, mantener el fuego bajo y dejar cocinar durante 10 minutos. No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve, decora plato con una cucharadita de crema espesa y unas tiritas de la parte verde del poro.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Crema de queso

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Queso parmesano	400 grs
Queso gouda	400 grs
Queso crema	100 grs
Cebolla	½ pzas
Papa	2 pzas
Ajo	1 diente
Poro	½ pzas
Apio	1 tallo
Mantequilla	8 cdas
Harina	3 cdas
Leche evaporada	3 latas
Aceite de olivo	Al gusto
Fondo de Pollo	Al gusto
Vino blanco	Al gusto
Nuez moscada	200 ml
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una cacerola calienta la mantequilla y el aceite de olivo, hasta derretir, sofríe el poro, apio, la cebolla y ajo, finamente picado con la papa en cubos (previamente cocida) y salpimentar. Enfría, licúa un poco más de la mitad de la mezcla, con leche evaporada o fondo de pollo y reserva.
- Derrite la mantequilla e incorpora la harina. Cocina durante 1 minuto, sin dejar de mover para evitar que se queme.
- Vierte la leche evaporada y cocina hasta que espese, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- Incorpora todos los ingredientes, el vino añade los quesos previamente rayados, condimenta con la nuez moscada y salpimienta, mantener el fuego bajo deja incorporar los quesos hasta que se derritan, cocina durante 10 minutos. No debemos dejar que hierva la preparación.
- Sirve, decora con las uvas y brotes o croutones.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Fabada

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Alubias grandes	2 kgs
Chorizo	350 grs
Tocino	250 grs
Jamón	350 grs
Azafrán	Al gusto
Hueso de jamón serrano	1 pza
Cebolla	120 grs
Ajo	4 grs



PREPARACIÓN

- Un día antes, poner a remojar las alubias en agua. Al día siguiente, escurrir y cocer en una olla sin sal.
- Freír la cebolla en aceite de oliva y agregar los ajos rallados, el jitomate asado, pelado y picadito. Cocinar hasta que los sabores se incorporen.
- En una olla diferente, freír las carnes en trozos en un poco de aceite de oliva. Agregar los chorizos, las morcillas en rodajas, el tocino y el jamón serrano. Dejar cocinar 5 minutos y añadir a la mezcla de jitomates y cebolla.
- Agregar las alubias y los huesos de jamón a la olla y sazonar con sal y pimienta. Dejar cocinar 20 minutos a fuego lento y dejar que espese. A media cocción se le añade el azafrán.
- Cuando estén tiernas, condimentar con salpimienta o consomé de pollo (que sea en poca cantidad ya que los ingredientes contienen sal). Dejar reposar media hora, retirando la cebolla y el ajo. Servir caliente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Jugo de carne

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pescuezo de res picado	1 kg
Aguayón molido	1 kg
Ajo	8 grs
Cebolla rebanada	500 grs
Tomillo	1 rama
Jitomate picado	700 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Jugo maggi	Al gusto
Salsa ingles	Al gusto
Aceite olivo	Al gusto
Salsa dorada	100 grs



PREPARACIÓN

- En una olla con tapa, se pone la carne, añaden todos los ingredientes, tapar y cocina durante 1 1/2 horas, hasta que la carne suelte su jugo.
- Enfriar un poco y licuar un poco de la carne molida con la salsa dorada, incorporar en la olla y dejar hervir durante 10 minutos.
- Sirve inmediatamente, acompaña con chiles serrano y cebolla finamente picada.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Pancita

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Panza de res	2 kgs
Pata	½ kg
Cebolla	1 pzas
Ajo	6 dientes
Jitomates	6 pzas
Chiles guajillo	10 pzas
Epazote	Al gusto
Pimienta gorda	Al gusto
Comino	Al gusto
Laurel	2 hojas
Tomillo	1 rama
Hoja santa	2 hojas
Sal	Al gusto
Vinagre	1 taza



PREPARACIÓN

- En una olla, agrega la pancita previamente cocida con agua hasta cubrirla, media cebolla, 3 dientes de ajo y sal de grano; deja hervir.
- Asar y hervir los chiles secos antes de agregarlos al resto de la preparación.
- En una olla con aceite, sofríe los ajos picados, la cebolla, el tomillo, el comino y el orégano; agrega los chiles y fríe por cinco minutos.
- Licua el sofrito junto con las pimientas gordas y una taza de agua: licúa hasta que todo quede bien molido. Cuela el adobo sobre la olla con la pancita, agrega las hojas de laurel y cocina por una hora más.
- Añade la hoja de epazote y retírala después de 5 minutos; cocina la pancita por 40 minutos más.
- Apaga el fuego y añade la hoja santa; retírala después de cuatro minutos.
- Sirve la pancita con orégano, cebolla picada.

*Cada tazón deberá desalir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Potaje

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Frijol colorado o mayo	1/2 kg
Pimiento verde	1/2 kg
Jitomate	1 kg
Cebolla	200 grs
Ajo	50 grs
Zanahoria	200 grs
Papa	200 grs
Calabaza	200 grs
Chorizo	200 grs
Plátano macho	100 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Un día antes, poner a remojar el frijol en agua. Al día siguiente, escurrir y cocer en una olla sin sal.
- En una olla con aceite, sofreír cebolla, pimiento, ajo, hoja de laurel y jitomate picados con el chorizo en rodajas y el tocino, retirar de la olla.
- En la misma olla con la grasa que soltó los ingredientes, añadirlos frijoles, incorporar las calabazas, las papas, las zanahorias y el plátano macho. Condimentar con sal pimienta.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Puchero Tabasqueño

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Caldo de res	2 lts
Chambarete	1 kg
Elote	250 grs
Papa	250 grs
Plátano macho	200 grs
Jitomate	400 grs
Ajo	100 grs
Calabaza	250 grs
Camote morado	250 grs
Cebolla	200 grs
Chile dulce	200 grs
Chayote	200 grs
Ejote	100 grs
Yuca	200 grs
Cilantro	100 grs
Perejil	100 grs
Sal	Al gusto.



PREPARACIÓN

- Cocer la carne con sal, cebolla, ajo y los elotes, pelar la yuca, la papa, el camote y el chayote y cortarlos en cuadros.
- Asar el jitomate, pelar y machacar, asar la cebolla, ajo asado y el chile dulce.
- Limpiar el ejote y cortar en sesgo.
- Rebanar el plátano macho.
- Agregar las verduras al caldo de res, la carne, el cilantro y perejil.
- Servir con salsa de jitomate, plátano macho frito.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Sopa Azteca

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Tortillas de maíz	8 pzas
Chile guajillo	4 pzas
Chile pasilla	4 pzas
Ajo	3 dientes
Cebolla	1 pzas
Aguacate	1 pzas
Jitomate	3 pzas
Cilantro	1 rama
Epazote	1 rama
Crema agria	Al gusto
Queso panela	Al gusto
Fondo de pollo o verduras	La necesaria
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Corta las tortillas en julianas, fríelas en aceite muy caliente. Cuida que no se quemen, retíralas y ponlas sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
- En una olla con aceite, sofríe el ajo y la cebolla, añade el jitomate picado en cubitos junto con el chile pasilla y guajillo (previamente hidratado y cortado en tiras). Mezcla bien. Deja que suelte el hervor y mezcla con un poco de caldo en el vaso de tu licuadora y cuela.
- Cocina a fuego bajo hasta espesar. Retira las hierbas.
- Para servir, coloca al fondo de un plato hondo julianas de tortilla, pechuga de pollo (opcional), cubitos de queso y aguacate y chile pasilla (frito en un poco de aceite).
- Sirve la sopa y decora con crema y hojas de cilantro.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Sopa de avena

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Queso manchego	250 grs
Mantequilla	100 grs
Caldo de verduras	2 lts
Avena	1 taza
Crema	1 lt
Consomé y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Pon el caldo de verduras al fuego. Es mejor no utilizar uno que sea fuerte, ya que el miso le proporcionará de por sí más sabor.
- En cuanto empiece a hervir, baja a fuego medio, agrega la avena y la mantequilla cocina durante unos 10 minutos aproximadamente.
- En cuanto haya pasado el tiempo, retira del fuego, agrega el consomé y la pimienta deja que se disuelva con la olla tapada.
- Servir con crema y queso

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de betabel

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Betabel	1 ½ kg
Cebolla	1 pzas
Crema	200 ml
Jugo de naranja o limón	100 ml
Azúcar	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Fondo de pollo	2 lts
Laurel	2 hojas



PREPARACIÓN

- Lavar y retirar los restos de tierra que puedan tener adheridos, poner a hervir los betabeles con la cebolla en agua con sal.
- Retirar cuando estén tiernos (reservar el agua de hervido), pelar y licuar con parte del agua de cocción y la cebolla, verter todo junto el resto del caldo donde se cocieron.
- Agregar el jugo de limón, azúcar y salpimentar a gusto, mezclar y poner a calentar.
- Servir caliente o frío con una cucharada de crema agria, exquisita.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa campesina con chile pasilla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Elote	3 pzas
Flor de calabaza	1 ramo
Calabaza	3 pzas
Jitomate	2 pzas
Chile poblano	2 pzas
Champiñones	300 grs
Chile pasilla	2 pzas
Cebolla	½ pzas
Ajo	1 diente
Epazote	Al gusto
Queso fresco	Al gusto
Agua	Al gusto
Consomé de pollo	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una olla con aceite, sofríe el ajo y la cebolla, añade el jitomate picado en cubitos, calabaza picada en juliana, champiñones en medias rebanadas, el chile poblano (previamente asada, desvenado y cortado en rajas}, junto con el chile pasilla (previamente licuado y escurrido). Deja que suelte el hervor y mezcla con un poco de caldo.
- Añade la flor de calabaza y el epazote para condimentar puedes usar consomé de pollo o sal de mar, mezcla muy bien, deja hervir tu sopa.
- Revisa si necesita más agua y la cocción de las verduras.
- Sirve caliente y decora con un poco de queso espolvoreado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de cebolla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cebolla dulce	2 kgs
Ajo	1 diente
Mantequilla	60 grs
Aceite de Oliva	2 cdas
Harina	3 cdas
Brandy o Coñac	300 ml
Fondo de res	2 lts
Sal y pimienta negra	Al gusto
Queso Gruyere	300 grs
Mejorana	Al gusto
Laurel	Al gusto
Tomillo	Al gusto
Baguette en rebanadas	12 pzas



PREPARACIÓN

- Pelamos y cortamos la cebolla en juliana (en finas rodajas) y reservamos
- En una cacerola calienta la mantequilla y el aceite de olivo, hasta derretir, sofríe el poro, la cebolla, ajo y salpimentar.
- Removemos de manera envolvente hasta que la cebolla quede transparente o translúcida, no debe tomar color. Mantener a fuego lento
- Si no usamos cebollas dulces en este momento podemos agregar una cucharada de azúcar. Aunque debemos tener cuidado de que no caramelize muy rápido para que la cebolla no quede con color.
- Espolvoreamos la harina en la cazuela y removemos con cuidado para mezclarla bien.
- Añadimos el brandy y dejamos 1-2 minutos que se evapore.
- Incorporamos el caldo, salpimentamos si es necesario y llevamos a ebullición. Dejamos 15-20 minutos a fuego muy suave.
- Untamos con un trozo de pan con ajo y colocamos en la superficie de la cazuela o en cuencos individuales con la sopa y las tostadas por encima.
- Espolvoreamos con el queso suave, metemos al horno precalentado a 200° C. Gratinamos a 220° C durante 5-6 minutos y servimos inmediatamente bien caliente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de col con salchichas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Col	500 grs
Salchichas de cerdo o tipo viena	500 grs
Zanahoria	150 grs
Cebolla	150 grs
Mantequilla	20 grs
Papa	1 kg
Hoja de laurel	1 hoja
Fondo de pollo o agua	3 lt
Jitomate	250 grs
Consomé	Al gusto
Col	500 grs
Perejil	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Previamente, la papa cocida y en cubos; filetea la col, blanquéala y reserva; el jitomate sin semillas y en cubos
- En una cacerola calienta la mantequilla y el aceite de olivo hasta derretir, sofríe la cebolla, ajo y salpimentar., con las salchichas cortadas en rodajas, ya que están doradas añade la col, hasta que se encuentre transparente, incorpora el jitomate y cocina hasta que suelte su jugo.
- Vierte el fondo de pollo, salpimienta y tapa; cocina hasta que suelte el hervor, añade la papa, el laurel hasta que hierva.
- Sirve y decora con perejil.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de elote

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Granos de elote fresco o descongelado	1 kg
Cebolla	250 grs
Chile serrano o jalapeño	1 ó 2 pzas
Queso panela	500 grs
Epazote	1 rama
Ajo	10 grs
Fondo de Pollo	2 lt
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Previamente pica finamente la cebolla; el chile serrano sin tallo y picado.
- En una olla a fuego medio-alto, derrite la mantequilla con el aceite. Una vez que esta derretida, añade la cebolla y el chile y cocina de 3 a 4 minutos, hasta que se acitronen y comiencen a dorarse.
- Añade el elote y la sal y revuelve; cocina durante otros 3 minutos. Añade el epazote o el cilantro y revuelve.
- Vierte el caldo de pollo y deja hervir. Tapa, reduce el fuego a bajo, y cocina de 7 a 8 minutos. Apaga el fuego.
- Vierte la sopa en platos hondos y sirve caliente y ponle los cuadritos de queso encima.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de espinazo estilo Oaxaca (Caldo de gato)

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Espinazo de res	1 kg
Garbanzos (remojados una noche antes)	250 grs
Zanahoria en cubos	250 grs
Chayote en cubos	500 grs
Elotes limpios y cortados	250 grs
Jitomate pelado	1 kg
Cebolla picada	½ pzas
Cilantro	1 rama
Chile pasilla	6 pzas
Cilantro	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cuece el espinazo con 3½ litros de agua y añade poco a poco el garbanzo, la zanahoria, el chayote, el ejote y la papa.
- Agrega el jitomate cortado en trozos, el cilantro y hierve por 10 minutos.
- Añade los chiles pasilla para sazonar.
- Sirve junto con el limón la cebolla y el cilantro agregará al gusto.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de frijol

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Frijol negro cocido	3 tazas
Caldo de frijol	6 tazas
Jitomate	2 pzas
Cebolla	½ pzas
Ajo	1 diente
Aceite	3 cdas
Consomé de pollo	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Queso panela	Al gusto



PREPARACIÓN

- Licuar los jitomates, la cebolla y el ajo. Colar y reservar, en una olla con aceite, sofreír hasta que esté bien sazonado. Añadir los frijoles molidos con su caldo, el consomé de pollo en polvo y sal al gusto.
- Si está muy espesa la sopa, agrega un poco de más caldo hasta que quede la consistencia deseada. Puedes agregar también un poco de consomé de pollo para sazonar.
- Dejar hervir a fuego lento durante 10 minutos.
- Sirve y decora con las julianas de tortilla, las tiras de guajillo y la crema.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de frijoles con fideo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Frijoles cocidos	1/2 kg
Jitomate	250 grs
Sal	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto
Fideo	200 grs
Chile morrón	200 grs
Cebolla blanca	200 grs
Epazote	Al gusto



PREPARACIÓN

- Pica la cebolla, el chile morrón y el jitomate en cuadros.
- Cocer el frijol y colar para separar los granos del caldo, en el sartén acitronar la cebolla con aceite de olivo, agregar el chile morrón y después el jitomate.
- Colocar el caldo de frijol en una olla chica, agregar la mezcla acitronada y epazote, dejar hervir durante 3 minutos.
- Añadir el fideo al caldo de frijol y sazonar con sal al gusto. Cuando suelte el primer hervor bajar el fuego y cocer tapado a fuego lento de 5 a 10 minutos hasta que el fideo esté cocido.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de gallina pinta estilo Sonorense

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pecho de res en trozos	1 ½ kg
Cebolla	¼ pzas
Ajo	2 dientes
Agua	2 lts
Maíz pozolero precocido	1 ½ tazas
Frijoles pintos precocidos	1 taza
Chile serrano sin semilla y en rajas	3 pzas
Cilantro	1 rama
Laurel	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Vierte el agua en una olla exprés, agrega la cola y el chambarete de res. Añade los frijoles, las hojas de laurel, la pimienta negra, la cebolla y la cabeza de ajo.
- Tapa la olla y deja hervir por una hora. Retira la espuma que se forma en los bordes. Saca la cebolla, las hojas de laurel y la cabeza de ajo.
- Agrega el maíz precocido y el chile serrano, baja el fuego y cocina por 20 minutos más.
- Sazonar con sal y orégano.
- Sirve acompañado de cebolla fileteada, cilantro y jugo de limón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de garbanzo con nopales y chile pasilla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nopales	½ kg
Garbanzos	200 grs
Chile Pasilla	150 grs
Cebolla	250 grs
Ajo	15 grs
Cilantro	Al gusto
Aceite	Al gusto
Consomé	Al gusto



PREPARACIÓN

- Una noche antes de cocinarlos, remoja los garbanzos en agua fría. Al día siguiente, drena y cocina con sal.
- Previamente desvena, remoja los chiles; los nopales lavan, corta y cocina y reserva
- En una olla caliente el aceite y se acitrona cebolla, ajo y chiles, enfría y lucia con caldo y reserva.
- En una olla caliente aceite y pon la mezcla a freír, agrega los nopales, los garbanzos el cilantro y la sal. Deja cocinar hasta que estén bien cocido.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de habas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Habas secas	400 grs
Jitomate	250 grs
Cebolla picada	½ pzas
Ajo	5 grs
Cilantro picado	10 grs
Aceite oliva	30 ml
Agua	2 lts
Sal y pimienta	Al gusto
Consomé de pollo	Al gusto



PREPARACIÓN

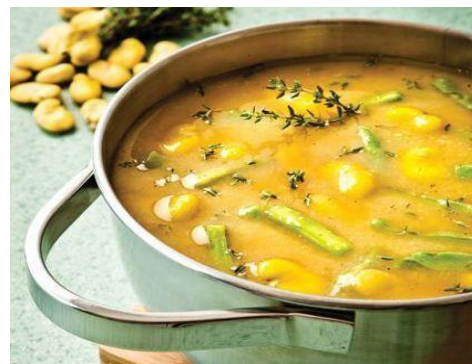
- Remoja las habas un día antes de prepararlas. Retira el agua y ponlas a cocer en una cacerola con agua limpia.
- En una olla con aceite fríe la cebolla, el ajo, el jitomate (pelados, sin semillas y picados) y cuece a fuego lento.
- Incorpora el caldo de habas y sazonar con sal y pimienta. Agrega la salsa de jitomate con nopales y cocina por unos minutos más.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de habas con nopales

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Habas secas	400 grs
Nopales	½ kg
Jitomate	250 grs
Cebolla picada	½ pzas
Ajo	5 grs
Cilantro	Al gusto
Orégano fresco	Al gusto
Aceite oliva	30 ml
Agua	2 lts
Sal y pimienta	Al gusto
Consomé de pollo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Remoja las habas un día antes de prepararlas. Retira el agua y ponlas a cocer en una cacerola con agua limpia.
- En una olla con aceite fríe la cebolla, el ajo, el jitomate (pelados, sin semillas y picados) y los nopales picados, y cuece a fuego lento.
- Incorpora el caldo de habas
- Agrega el orégano la salsa de jitomate con nopales (en juliana y cocidos) y sazonar con sal y pimienta. Cocina por unos minutos más.
- Rectifica sazón y agrega el cilantro. Mezcla y sirve.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de habas con queso

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Habas secas	400 grs
Queso fresco o panela	½ kg
Jitomate	250 grs
Cebolla picada	½ pzas
Ajo	5 grs
Cilantro picado	10 grs
Aceite oliva	30 ml
Agua	2 lts
Sal y pimienta	Al gusto
Consomé de pollo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Remoja las habas un día antes de prepararlas. Retira el agua y ponlas a cocer en una cacerola con agua limpia.
- En una olla con aceite fríe la cebolla, el ajo, el jitomate (pelados, sin semillas y picados) y los nopales picados, y cuece a fuego lento.
- Incorpora el caldo de habas y sazonar con sal y pimienta. Agrega la salsa de jitomate y cocina por unos minutos más.
- Agregue la ramita del cilantro y, en el momento de servir, el queso fresco cortado en cubitos.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de hongos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Champiñones	1 kg
Ajo	1 diente
Cebolla	1 pza
Jitomate	½ kg
Aceite	Al gusto
Fondo de verduras	El necesario
Sal y pimienta	Al gusto
Epazote	Al gusto
Perejil	Al gusto
Chile guajillo	4 pzas
Consomé de pollo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Previamente, los champiñones fileteados; el chile guajillo remoja, cortado en tiras, sin semillas; ajo y cebolla, finamente picados y reserva.
- Se muelen en la licuadora el jitomate, la cebolla y el ajo con un poco de agua y un poco de sal. Luego, se sofríe esta mezcla con aceite para que se sazone.
- Aparte, calienta el aceite en una cacerola y agrega los hongos, el perejil, el epazote y los chiles. Cocina a fuego bajo durante 15 minutos. Incorpora el caldo a esta preparación y deja hervir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de hongos estilo la Marquesa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Champiñones	1 kg
Zetas	700 grs
Ajo	1 diente
Cebolla	1 pzas
Jitomate	½ kg
Aceite	Al gusto
Fondo de verduras	El necesario
Sal y pimienta	Al gusto
Epazote	Al gusto
Perejil	Al gusto

Chile guajillo	4 pzas
Consomé de pollo	Al gusto
Tortillas de maíz fritas en juliana	2 tazas



PREPARACIÓN

- Previamente, los champiñones fileteados; las zetas desmenuzan; el chile guajillo remoja, cortado en tiras, sin semillas; ajo y cebolla, finamente picados y reserva.
- Se muelen en la licuadora el jitomate, la cebolla y el ajo con un poco de agua y un poco de sal. Luego, se sofríe esta mezcla con aceite para que se sazone.
- Aparte, calienta el aceite en una cacerola y agrega los hongos, las zatas, el perejil, el epazote y los chiles. Cocina a fuego bajo durante 15 minutos. Incorpora el caldo a esta preparación y deja hervir.
- Sirve caliente y acompaña con juliana de tortilla, unas gotas de limón y tiras de chile.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de Jalisco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Fondo de pollo	2 lts
Chile poblano	250 grs
Grano de elote	100 grs
Cebolla	½ pzas
Ajo	1 diente
Tequila	120 ml
Puré de tomate	50 grs
Jitomate	200 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Previamente asa, desvenar y cortar en rajas los chiles poblanos.
- Se licua el jitomate, la cebolla y el ajo con el puré de tomate. Luego, se sofríe esta mezcla con aceite y los granos de elote para que se sazone.
- Vierte el fondo de pollo, los chiles poblanos en rajas y el tequila y deja hervir. Tapa, reduce el fuego a bajo, y cocina.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de jitomate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Tomates	2 kg
Papa	2 pzas
Ajo	3 dientes
Cebolla	1 pzas
Aceite de oliva	30 ml
Tomillo fresco	3 ramitas
Romero	3 ramitas
Albahaca	4 hojas
Mejorana	3 ramitas
Fondo de pollo	El necesario
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Mezcla en un tazón grande los tomates con aceite de oliva, hierbas aromáticas, ajo, sal y pimienta.
- Calentar un comal. Al estar bien caliente colocar los tomates y los ajos, dándoles vueltas hasta que todos los lados estén negros, carbonizados. Retirar la piel de los tomates.
- Se sofríen en dos cucharadas de aceite de oliva, durante un minuto, los tomates troceados y los ajos con piel rostizados; luego se agregan las papas sin pelar y cortadas en cubos, se saltean por un minuto.
- Agregar el caldo de pollo, dejar hervir y colocar la sal, la pimienta y el romero seco. Se baja a fuego medio y se tapa. Cocinar durante 20 minutos.
- Se apaga la estufa y se procesa la sopa en una licuadora, pasando luego el líquido por un colador fino. Se rectifica el sabor.
- Sirve la sopa caliente y decora con los crutones, aceite de oliva y hojas de albahaca frescas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de lentejas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Lentejas	1 taza
Fondo de pollo	2 ½ lt
Zanahoria pelada y picada	1 pieza
Apio picado	30 grs
Ajo picado	3 grs
Cebolla picada	½ pieza
Laurel	1 hoja
Hueso de jamón	1 pieza
Aceite	Para freír
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Remoja las habas un día antes de prepararlas.
- Calienta el aceite en una cacerola y saltea las cebollas y el ajo durante 5 minutos a fuego medio.
- Agrega el apio y las zanahorias y cocina por 10 minutos a una temperatura más baja.
- Añade las lentejas escurridas, 6 tazas de caldo de pollo y el perejil. Lleva a ebullición y luego reduzca el fuego a lento.
- Cocina por 25-30 minutos. Sazona la sopa con sal y pimienta.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de lima estilo Yucatán

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Jitomate	6 pzas
Cebolla	½ pzas
Ajo	4 dientes
Jugo de Lima	600 ml
Chile habanero	2 pzas
Fondo de pollo	2 lts
Pechuga de pollo	650 grs
Tortillas de maíz fritas en juliana	4 tazas
Cilantro	Al gusto
Pimenta gorda	Al gusto
Orégano	Al gusto
Aceite	2 cdas



PREPARACIÓN

- Cocina el pollo con la cebolla, el ajo, hasta que el pollo esté cocido. Cuela y reserva el caldo. Deshebra el pollo y reserva.
- En un comal a fuego medio, o en una sartén, asa los jitomates, la cebolla y los ajos hasta que estén dorados por todos lados. Retira y reserva.
- En una sartén coloca la pimienta, el orégano, la rama de canela, tuesta a fuego medio.
- En una olla agrega las especias tostadas, el jitomate, cebolla y ajos asados, el jugo de la lima, el caldo de pollo, el chile habanero y una cucharada de sal de mar. reduce el fuego y deja cocinar, agregar el caldo lleva a ebullición, tapada durante 20 minutos, moviendo ocasionalmente.
- Agrega el pollo deshebrado y sazona a tu gusto.
- Sirve la sopa con un poco de todos los ingredientes y juliana de tortilla.
- Decora con dos rodajas de lima fresca y espolvorea una cucharada de cilantro

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de mariscos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Jitomates	6 pzas
Cebolla	3 pzas
Ajo	8 dientes
Chile de árbol	4 pzas
Aceite	Al gusto
Fondo de pescado	2 lts
Camarones medianos pelados	500 grs
Pulpo	2 kgs
Pescado lenguado medallones o rebanado	500 grs
Almejas	500 grs
Epazote	1 rama
Sal de mar	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocina el pulpo con la cebolla, el ajo, hasta que esté cocido. Enfría, y corta en rebanadas y reserva.
- Cocina el pescado cordado en medallones con la cebolla, el ajo, hasta que esté cocido. Cuela y reserva el caldo.
- Cocina las almejas con la cebolla, el ajo, hasta que estén abiertas, reserva.
- En un comal a fuego medio, o en una sartén, asa los jitomates, la cebolla y los ajos hasta que estén dorados por todos lados. Retira, licua, cuela, sofríe en aceite bien caliente y reserva.
- Cuando esté bien sazonado, añade el caldo, los camarones, el pulpo y la rama de epazote. Deja hervir durante unos minutos y agrega las rebanadas o medallones de pescado y las almejas reduce el fuego y una cucharada de sal de mar, deja cocinar hasta que hierva.
- Sirve bien caliente.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.*

Sopa de médula

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Médula	1 kg
Jitomate	350 grs
Chiles chipotle	3 pzas
Ajo	3 dientes
Cebolla	½ pzas
Laurel	4 hojas
Tomillo	Una pizca
Mejorana	Una pizca
Epazote	3 ramas
Agua	2 lts
Aceite	Al gusto
Sal de mar	Al gusto



○ PREPARACIÓN

- Enjuagar bajo el chorro del agua la médula por lo menos 3 veces escurrir y reservar.
- Lavar y desinfectar los jitomates.
- Lavar bajo el chorro del agua los chiles chipotles.
- En una cacerola cocer los jitomates y los chiles chipotles en un litro de agua, cuando estén cocido, dejar enfriar, y reservar
- En una cazuela con 6 cucharadas de aceite freír los ajos y la cebolla, cuando caramelicen retirar y licuar junto con el jitomate, los ajos, los chiles y la cebolla, y vaciar la mezcla en la misma cazuela, agregar una cucharada de sal y dejar sazonar, con fuego bajo, cuando el jitomate haya reducido y suelte su aroma agregar 5 tazas de agua, la hoja de laurel, el tomillo, la mejorana aumentar el fuego, cuando inicie el hervor bajar la flama probar de sal e introducir la médula y las ramas de epazote dejar cocinar a fuego lento durante 30 minutos.
- Al terminar de cocinar toma con un tenedor la médula y córtala en trozos tamaño bocado con unas tijeras sin sacarla de la cazuela, una vez cortada toda la médula, está lista para servirse, retira el epazote, y acompáñala con unas gotitas de limón.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.*

Sopa de milpa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	90 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	2 dientes
Chiles poblanos	300 grs
Flor de calabaza	400 grs
Hongos	250 grs
Calabaza	2 pzas
Granos de elote	300 grs
Pechuga de pollo	650 grs
Caldo de pollo	2 lts
Epazote	10 grs
Consomé de pollo	Al gusto
Manteca de cerdo	20 grs

Masa de maíz	200 grs



PREPARACIÓN

- Cocina el pollo con la cebolla, el ajo, hasta que el pollo esté cocido. Cuela y reserva el caldo. Deshebra el pollo y reserva.
- Cortamos la calabaza en cubos, picamos el ajo y cebolla finamente; los chiles poblanos asados, desvenados y cortamos en rajas, los hongos se filetean.
- En una olla coloca el aceite y calienta. Sofríe la cebolla hasta que tome un color dorado; enseguida agrega los hongos, el elote, la flor y el chile. Saltea las verduras hasta que se suavicen y añade el caldo de pollo.
- Deja hervir durante 15 minutos, sazona al gusto y agrega las ramas de epazote.
- Mezcla la masa de maíz con la manteca hasta que obtengas una consistencia homogénea.
- Divide la masa en porciones pequeñas y bolea cada una de ellas para formar los chochoyotes. Colócalos dentro del caldo y deja hervir ocho minutos más.
- Retira las ramas de epazote y sirve caliente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de nopalitos navegantes

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nopal	400 grs
Ajo	4 grs
Jitomate	500 grs
Guajillo	6 pzas
Cebolla	100 grs
Cilantro	5 grs
Concentrado de tomate	½ taza
Chile chipotle	5 grs
Fondo de pollo	2 lts
Huevo	4 pzas
Aceite	10 ml
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocina los nopales picados en juliana con la cebolla, el ajo, hasta que estén cocidos. Cuela y reserva.
- Licúa los jitomates con los chiles (remojados y sin semillas), la cebolla, el ajo, el agua y el concentrado de tomate y cuela.
- En una olla caliente el aceite y vierte lo que licuaste; cocina hasta que hierva. Baja el fuego, añade los 4 huevos a la salsa y cocina hasta que cambien de color.
- Agregue el fondo de pollo, los nopales cocidos, el cilantro, sazonar con sal, se deja hervir por unos minutos.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de ossobuco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Osobuco	2 kgs
Cilantro	1 rama
Cilantro liso	1 rama
Cebolla	1 pzas
Tomate en lata	4 pzas
Pimiento morrón rojo	1 taza
Apio	1 taza
Zanahoria	1 taza
Calabaza amarilla	1 taza
Papa	1 taza
Chayote	1 taza
Elote amarillo	1 taza
Col	1 taza
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite	Al gusto
Vinagre	El necesario



PREPARACIÓN

- Corta en cuadros las verduras, el elote en $\frac{1}{4}$.
- Pon a calentar el aceite en una olla grande y sazona el osobuco con sal y pimienta. Sofríe las piezas de carne hasta que estén doradas y selladas, retira de la sartén.
- En el mismo aceite sofríe las hierbas, la cebolla, los ajos, el ají morrón, los tomates y el apio. Agrega el vinagre y el agua. Introduce de nuevo la carne.
- Lleva al hervor y reduce el fuego a medio. Rectifica la sal y la pimienta. Cuando la carne empiece a ablandar incorpora el resto de los ingredientes.
- Deja cocer hasta que todos los ingredientes estén suaves.

*Cada tazón deberá salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.*

Sopa de papa y poro

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papa	1 kg
Poro	3 pzas
Fondo de pollo	2 lts
Mantequilla	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Rebanar los poros de manera vertical para luego cortarlos en pedazos más finos; a su vez, picamos las papas o patatas en trozos más pequeños.
- En una cacerola colocar las dos cucharadas de mantequilla sin sal y los poros o puerros ya cortados para cocinarlos por 10 minutos, debes mover de forma constante.
- Luego colocamos los trozos de patata dentro de la cacerola junto con los puerros, dejamos cocinar por otros 10 minutos sin dejar que las patatas se doren.
- Agregar las 4 tazas de caldo de pollo y cocinar a fuego medio hasta que las verduras estén ya cocidas. En su defecto, también se pueden añadir 4 tazas de agua y añadir cubitos de caldo de pollo o gallina.
- Agregar sal y pimienta al gusto, dejar cocinando por 5 minutos más y luego dejar enfriar a temperatura ambiente.
- Servir y decorar con el cebollín troceado.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.*

Sopa de pasta

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pasta	200 grs
Jitomate	500 grs
Cebolla	¼ pzas
Ajo	1 diente
Fondo de pollo	2 lts
Espinaca	1 manojo
Cilantro	1 rama
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Licúa el jitomate, el ajo y la cebolla con 1/2 litro de caldo de pollo. Cuela.
- Coloca aceite en una olla y dora la pasta por aproximadamente 10 minutos o hasta que se vea de un color cafecito, pero no quemado, moviendo constantemente para evitar que se queme e incorpora el puré de jitomate.
- Vierte el resto del caldo de pollo cuando el puré comience a hervir.
- Trocea las espinacas y agrega a la sopa cuando comience a hervir. Añade el cilantro, sazonar con sal y cocina durante 15 minutos, a fuego medio.
- Sirve caliente y espolvorea el queso fresco.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de pescado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pescado lenguado medallones o rebanado	2 kgs



Jitomates	6 pzas
Cebolla	3 pzas
Ajo	8 dientes
Chile de árbol	4 pzas
Papa	250 grs
Zanahoria	250 grs
Concentrado de tomate	250 grs

Aceite	Al gusto
Fondo de pescado	2 lts
Laurel	3 hojas
Epazote	1 rama
Perejil	1 rama
Sal de mar	Al gusto

PREPARACIÓN

- Cocina el pescado cordado en medallones con la cebolla, el ajo, hasta que esté cocido. Cuela y reserva el caldo.
- En un comal a fuego medio, o en una sartén, asa los jitomates, la cebolla y los ajos hasta que estén dorados por todos lados. Retira, licua, cuela, sofríe en aceite bien caliente y reserva.
- Cuando esté bien sazonado, añade el caldo, el concentrado de tomate, la papa, la zanahoria (picados en cubos) y la rama de epazote y perejil. Deja hervir durante unos minutos y agrega las rebanadas o medallones de pescado y laurel deja a fuego lento y una cucharada de sal de mar, deja cocinar hasta que hierva.
- Sirve bien caliente.

*Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.*

Sopa de pescado estilo peruano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pescado lenguado en medallones o rebanado	2 kgs
Cabeza de pescado	1 pzas
Apio	1 rama
Poro	½ pzas
Pimiento amarillo	1 pzas
Ajo	8 dientes
Papa	250 grs



Elote	2 pzas
Aceite	Al gusto
Fondo de pescado	2 lts
Cebollín chino	1 ramo
Cilantro	1 rama
Sal de mar y pimienta	Al gusto

PREPARACIÓN

- En una olla a fuego medio o medio alto, sofríe ajo, cebolla, apio, puerro, ají y cilantro. Agrega la cabeza o el espinazo junto con las 10 tazas de caldo y sal al gusto. Hierve a fuego lento por una hora.
- Cuela el caldo para retirar la cabeza o el espinazo.
- Agrégale las papas, las cebollitas chinas y el choclo (maíz) al caldo y cuécelo por 20 minutos.
- En otra sartén agrega la cucharada de aceite restante y dora los pedazos del pescado a fuego medio de 2 a 3 minutos por lado. Coloca en el caldo dejándolo que suelte un hervor.

***Cada tazón deberá de salir con 50 grs de carne y sus verduras
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.***

Sopa de tortilla

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Caldo de pollo	2 lts
Jitomate	1 kg
Cebolla	250 grs
Ajo	4 grs
Epazote	5 grs
Chile pasilla	200 grs
Chile guajillo	200 grs

Porciones: 10 personas

Queso rallado	Al gusto
Crema	Al gusto
Aguacate	1 pieza
Tortillas	½ kg.
Aceite	El necesario



PREPARACIÓN

- Se cuecen los jitomates un par de minutos en agua hirviendo. Antes de que estén completamente cocidos se sacan del agua y se muelen junto con la cebolla y el ajo. En un cazo se calienta poco aceite, ya que éste se encuentre bien caliente se agrega la mezcla molida de jitomate.
- Cuando la mezcla de jitomate ha cambiado de color y ha perdido su sabor de crudo, se le agrega el caldo de pollo. Cuando éste empiece a hervir se le agrega el epazote, sal y pimienta al gusto.
- Aparte se cortan las tortillas en tiras largas y delgadas, y se fríen. Cuando han adquirido un color café ligeramente oscuro, sin que se quemen, se sacan del aceite y se escurren.
- En el mismo aceite que se frieron las tortillas se pueden pasar los chiles, debe tener mucho cuidado en que los chiles no se quemen, su color debe cambiar a café no a negro, porque si se queman adquieren un sabor amargo muy desagradable. Ya listos se ponen en la cacerola que contiene el resto de los ingredientes. Y se deja hervir.
- Para servirse el caldo tiene que estar bien caliente y unos instantes antes de servir se agrega en cada plato hondo una porción de tortillas fritas, una cucharada de queso rallado, aguacate y crema

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa Tlaxcalteca

Porciones: 10 personas



Ingredientes	Cantidad y Unidad
Frijoles negros	2 tazas
Tocino picado	200 grs
Cebolla picada	150 grs
Ajo	4 grs
Tortillas de maíz en juliana fritas	1 taza
Aguacate	1 pieza
Chicharrón troceado	1 taza
Chile de árbol en aros delgados	2 pzas
Epazote	1 rama
Aceite	El necesario

PREPARACIÓN

- Licuar los frijoles con el caldo de pollo hasta obtener una textura tersa.
- Sofríe el tocino y cebolla, cuando comiencen a dorar agrega la crema de frijol y la rama de epazote.
- Sirve y termina con la tortilla, aguacate, queso panela, aros de chile y chicharrón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de verduras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Zanahoria	1 taza
Papa	1 taza
Chayote	1 taza
Brócoli	1 taza
Col	¼ pza
Granos de elote	1 taza
Acelgas	½ ramo
Jitomates	4 pza
Cebolla	¼ pza
Ajo	1 diente
Sal y pimienta	Al gusto

PREPARACIÓN

- Pica en cubos la zanahoria, la papa, el chayote y el brócoli.
- Filetea la col y las acelgas.
- Licúa los jitomates, la cebolla, el ajo, con una taza de agua y sal.
- Calienta el aceite en una cacerola y sofríe el puré de jitomate. Añade sal y vierte el caldo de pollo.
- Tapa y cocina por 15 minutos.
- Agrega las papas, el chayote, la zanahoria y tapa. Cocina por 10 minutos.
- Añade el brócoli y la col. Cocina por 10 minutos y agrega los granos de elote y acelgas.
- Rectifica sazón y cocina por 15 minutos o hasta que toda la verdura esté cocida.
- Sirve y añade limón al gusto.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de verduras estilo hindú

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Lonchas gruesas de jamón serrano	1 taza
Guisantes	1 tazas
Zanahoria	1 tazas
Chayote	1 tazas
Huevo	6 pzas



Cebolla	1 pza
Cilantro	1 manojo
Pasta de Tandoori	6 cdas
Ajo	10 dientes
Sal y pimienta	Al gusto

PREPARACIÓN

- Pelar las zanahorias, lavarlas y cortarlas en dados pequeños.
- Cortar el jamón en daditos. Pelar la cebolla, lavarla y picarla.
- Pelar y picar el diente de ajo.
- Calentar el aceite en una cazuela y rehogar el ajo picado. Añadir la cebolla y sofreír 4 o 5 minutos sin dejar que la cebolla coja color.
- Incorporar la pasta de tandoori, bañar con 1 litro y medio de agua, llevar a ebullición y cocer a fuego bajo durante 30 minutos.
- Triturar en un robot de cocina y volver a poner al fuego en una cazuela. Agregar los guisantes y las zanahorias y cocer 15 minutos. Añadir los daditos de jamón y cocer 5 minutos más. Separar las yemas de las claras y batir éstas con un tenedor.
- Verter en la cazuela removiendo con una cuchara de madera.
- Batir con un tenedor las yemas en un cuenco y echarlas en la cazuela, removiendo también y sin dejar que llegue a hervir en ningún momento.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de goulash

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne de res	500 grs
Papa	5 pzas
Tomates rojos	2 pzas
Pimientos verdes	2 pzas
Cebolla	2 pzas



Ajo	2 dientes
Harina de trigo	½ tazas
Huevo	1 pza
Mantequilla	4 cda
Comino	1 pizca
Sal y pimienta	Al gusto

PREPARACIÓN

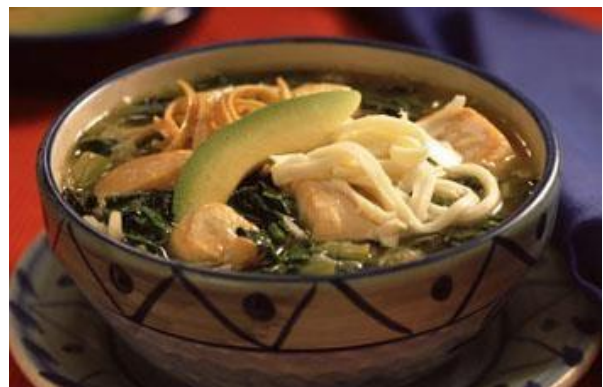
- Cortar la carne en cubos pequeños. Picar finamente la cebolla. Cortar el pimentón en trozos pequeños. Pelar el tomate y cortarlo en cubos pequeños. Picar finamente el ajo.
- Poner una olla al fuego medio con la mantequilla. Una vez derretida, adicionar la cebolla y sofreírla durante unos 6 minutos. Apagar el fuego. Adicionar el pimentón dulce y mezclar muy bien. Agregar los trozos de carne, tomate y pimentón. Adicionar sal y pimienta. Mezclar bien.
- Poner la olla nuevamente a fuego medio durante 5 minutos, revolviendo de vez en cuando. Adicionar el ajo y el comino, revolver bien. Agregar el agua, poner el fuego en alto. Una vez comience a hervir, poner el fuego en bajo. Tapar y dejar cocer durante una hora y diez minutos.
- Mientras tanto, pelar las papas (patatas) y cortarlas en cubos pequeños.
- Adicionar las papas a la sopa. Volver a tapar y continuar la cocción durante 20 minutos.
- Mientras, preparar una masa mezclando, en un bol, la harina el huevo y un poco de sal. Amasar hasta que sea suave y uniforme. Formar pequeñas bolitas o rollitos con la masa.
- Adicionar los trocitos de masa a la sopa. Continuar la cocción durante 5 minutos más y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de malinche

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	600 grs
Papas	900 grs
Nopales	700 grs



Cebolla	150 grs
Chile chipotle	6 grs
Champiñones	600 grs
Epazote	1 rama
Aceite	2 cda
Tortillas	540 grs
Sal y pimienta	Al gusto

PREPARACIÓN

- En el aceite caliente sofría la cebolla, el ajo y los chiles chipotles.
- Agregue el caldo de pollo, las papas, los champiñones y los nopales. Deje hervir hasta que las verduras estén casi cocidas.
- Al final, incorpore el pollo deshebrado y la rama de epazote. Si es necesario agregue más caldo o agua, sazone con sal y pimienta y mantenga en ebullición hasta que las papas estén en su punto.
- Sirva caliente acompañada de tortillas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa de minnestrone

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Alubias blancas secas	500 grs
Papa	2 pzas

Porciones: 10 personas





Apio	1 tallo
Cebolla	1 pza
Ajo	2 dientes
Calabacín	2 pzas
Jitomate	200 grs
Guisantes	200 grs
Arroz	100 grs
Panceta	200 grs
Albahaca	1 rama
Aceite de olivo	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Queso parmesano rallado	100 grs
Agua	La necesaria

PREPARACIÓN

- Ponemos a remojo las alubias blancas la noche anterior al momento en que tengamos pensado preparar la sopa.
- Pelamos la zanahoria, el calabacín y la patata, lavamos el apio y lo cortamos todo en daditos. Escaldamos el tomate para retirarle la piel con facilidad y lo troceamos en dados.
- Pelamos y cortamos en trocitos pequeños, la cebolla y el ajo. En una cazuela grande calentamos 5 o 6 cucharadas de aceite de oliva. Cuando esté caliente añadimos la cebolla y el ajo y lo rehogamos durante 5-6 minutos a fuego medio. Removemos periódicamente para evitar que se queme.
- Añadimos a la cazuela la zanahoria, la patata y el apio ya cortados. Rehogamos las hortalizas hasta que comiencen a dorarse.
- Ecurrimos las alubias que tenemos a remojo y las incorporamos a la cazuela. Añadimos 1 litro de agua y dejamos cocer durante 30 minutos a fuego bajo con la cazuela tapada. Pasado este tiempo incorporamos el calabacín y el tomate troceado, los guisantes y la panceta cortada en tiras.
- Añadimos también la sémola de arroz que podemos sustituir por arroz o pasta, la que más nos guste, fideos, macarrones, caracolas...
- Salpimentamos y dejamos cocer con la cazuela tapada durante 25 minutos más, removiendo la sopa de vez en cuando
- Espolvoreamos con albahaca fresca picada y queso Parmesano rallado en el momento de servir nuestra minestrone.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Porciones: 10 personas

Sopa Nayarit de camarón

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Camarón mediano fresco	2 kgs



Porciones: 10 personas



Zanahoria	3 pzas
Calabacitas	3 pzas
Chayote	3 pzas
Cebolla	1 pza
Ajo	2 dientes
Chiles anchos	6 pzas
Chiles mirasol	6 pzas
Pimienta gorda	Al gusto
Comino	1 pizca
Sal de mar	Al gusto

PREPARACIÓN

- Coloca el agua en una olla a fuego medio-alto. Cuece ahí las zanahorias, calabacitas, chayote, cebolla y ajo, durante aproximadamente 15 minutos.
- Mientras, remoja los chiles ancho y mirasol en agua caliente.
- Cuando la verdura ya está cocida, agrega el camarón. Cocina durante 2 ó 3 minutos y apaga.
- Muele en la licuadora los chiles remojados junto con la pimienta y cominos. Retira los ajos y cebollas de la olla y agrégalos a la licuadora. Muele bien hasta lograr una salsa homogénea.
- Cuela sobre la olla con las verduras y el camarón y regresa al fuego. Sazonar con sal al gusto y cocina durante 10 minutos. Retira del fuego y sirve caliente.
- Coloca sobre la mesa pepino picado, cebolla picada, aguacate picado, limón, galletas y tostadas, de forma que cada persona aderece su sopa al gusto.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa Oaxaqueña

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
--------------	----------------------



Pechuga de pollo	1 ½ kg
Tomate	6 pzas
Cebolla	1 pza
Ajo	2 dientes
Chile poblano	5 pzas
Cilantro	1 rama
Sal de mar	Al gusto
Granos de elote	80 grs

PREPARACIÓN

- Cocina el pollo con la cebolla, el ajo, hasta que el pollo esté cocido. Cuela y reserva el caldo. Deshebra el pollo y reserva.
- Asar, desvenar y cortar en tiras los chiles poblanos.
- Licuar el tomate verde con cebolla, ajo y cilantro y poner a hervir.
- Poner el caldo de pollo en una cacerola ancha con granos de elote y llevar a ebullición. Sabor y sazón, debe tener un sabor rico y pleno, de lo contrario la sopa debe ser suave e insípida.
- Agregar las tiras de los chiles poblanos y la salsa verde.
- Añada el pollo desmenuzado, El pollo cocido sólo necesita ser recalentado en el caldo. La carne blanca cruda tardará unos 5 minutos en cocerse y la carne se dorará un poco más. Hervirlo suavemente para que no se endurezca. Degustar de nuevo y corregir el condimento.
- Sirva la sopa oaxaqueña con un cucharón en tazones de sopa acompañado con tiras de tortillas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa poblana con aguacate

Porciones: 10 personas





Ingredientes	Cantidad y Unidad
Caldo de pollo	2 lt
Flor de calabaza	300 grs
Chile poblano	500 grs
Granos de elote (lata)	300 grs
Cebolla	200 grs
Mantequilla	90 grs
Aguacate	400 grs
Queso añejo	300 grs
Sal o consomé	Al gusto

PREPARACIÓN

- Se fríe en mantequilla el jitomate y la cebolla finamente picados
- Se agrega el caldo de pollo y se deja hervir un poco con los granos de elote
- Los chiles se lavan, se asan, se limpian quitándoles la piel y se cortan en rajas
- La flor de calabaza se limpia, se lava y se corta también en rajas
- Se agregan las rajas de chile y flor de calabaza
- Casi al momento de servir se ponen los cubos de queso y aguacate

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa Queretana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Tortillas de maíz	8 pzas
Chile guajillo	4 pzas
Chile pasilla	4 pzas
Ajo	3 dientes
Cebolla	1 pza
Aguacate	1 pza
Jitomate	3 pzas
Cilantro	1 rama
Epazote	1 rama
Crema agria	Al gusto
Queso Oaxaca o quesillo	Al gusto
Fondo de pollo o verduras	La necesaria
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Corta las tortillas en julianas, fríelas en aceite muy caliente. Cuida que no se quemen, retíralas y ponlas sobre papel absorbente para quitar el exceso de grasa.
- En una olla con aceite, sofríe el ajo y la cebolla, añade el jitomate picado en cubitos junto con el chile pasilla y guajillo (previamente hidratado y cortado en tiras). Mezcla bien. Deja que suelte el hervor y mezcla con un poco de caldo en el vaso de tu licuadora y cuela.
- Cocina a fuego bajo hasta espesar. Retira las hierbas.
- Para servir, coloca al fondo de un plato hondo julianas de tortilla, pechuga de pollo (opcional), cubitos de queso y aguacate y chile pasilla (frito en un poco de aceite).
- Sirve la sopa y decora con crema y hojas de cilantro.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa Ramen de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Centro de lomo cortado en cubos	2 kgs
Fideos para sopa tipo ramen	1 paquete
Zanahoria en cuadritos	1 tazas
Cebolla picada finamente	½ pza
Arvejas	1 tazas
Salsa de soya	2 cdas
Salsa inglesa	2 cdas
Aceite de ajonjolí	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto
Cebollín cortado para servir	30 gr



PREPARACIÓN

- Mezcla la soya y la salsa inglesa y agrégasela a la carne. Calienta el aceite en un sartén antiadherente a fuego medio alto por todos los lados hasta dorar. Retira del fuego y reserva.
- Coloca el agua con el consomé y las sales en una olla y calienta a fuego medio alto. Cuando ya esté hirviendo, baja el fuego y agrega las verduras. Tapa y deja cocinar por 12 minutos hasta que las verduras estén suaves. Agrega la carne y cocina por dos minutos más, retira del fuego y agrega los fideos. Sirve con el cebollín y con picante al gusto.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopa Udon con verduras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Fideos Udon frescos	800 grs
Zanahoria en cuadritos	1 tazas
Ajos picados	2 dientes
Cebolla picada finamente	½ pza
Jengibre picado	1 cda
Brócoli	1 tazas
Hongos shitake fileteados	1 tazas
Pimiento rojo	½ tazas
Salsa de soya	2 cdas
Vinagre de arroz	2 cdas
Aceite de ajonjolí	Al gusto
Maicena	1 cda
Sal de ajo	Al gusto
Cebollín cortado para servir	30 grs



PREPARACIÓN

- Mojar los fideos Udon en una olla con agua caliente durante unos minutos hasta que se separen. Escurrir y reservar.
- En un bol combinar la salsa de soya, vinagre, azúcar, 2 cucharadas de agua y maicena. Reservar.
- Calentar un wok o sartén grande a fuego medio-alto. Añadir el aceite, ajo, jengibre y tallos blancos de las cebolletas. Pochar, removiendo constantemente.
- Añadir el brócoli, shitake, pimiento y unas 3 cucharadas de agua. Saltear, removiendo constantemente, hasta que el agua se haya evaporado. Probar las verduras para ver si están cocidas al punto, si no, añadir un poco más de agua y seguir salteando.
- Añadir los fideos Udon, mezclar la salsa en el bol y verterla en la sartén. Cocinar un par de minutos, removiendo, hasta que la salsa se espese. Servir decorado con los tallos verdes de las cebolletas y semillas de sésamo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

Sopas secas

Nota. Durante la vigencia del contrato, podrán incorporarse nuevos platillos que no se encuentren en el menú o en el recetario, siempre que sus ingredientes formen parte del recetario institucional TE-cocinando.

Se priorizará el uso de consomé en polvo en sustitución de la sal.

Acelgas con papas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Acelgas	1 kg
Papas	2 kgs
Aceite de oliva	30 ml
Ajo	8 grs
Consomé de pollo en polvo	10 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y desinfectar las acelgas, separando las hojas verdes y raspando los tallos, quitándoles los hilos más gruesos. Cortar los tallos.
- Poner a cocer las acelgas en una olla con bastante agua y un poco de sal, hasta que los tallos estén tiernos; algo más de media hora.
- Las papas peladas y en grandes trozos se cuecen aparte en otra olla con agua y sal.
- Una vez cocidas las acelgas y las papas por separado se escurren, se fríe en una sartén grande, con un poco de aceite de oliva el ajo picado y cebolla fileteada ya que se hayan dorado, se agregan las papas y las acelgas, se rectifica sazón y se agrega consomé si es necesario. Se sirven calientes.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Albóndigas de chaya

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Hojas de chaya	1 kg
Tocino	200 grs
Bolillo	4 pzas
Huevo	200 grs
Cebolla	200 grs
Puré de tomate	100 grs
Aceite	Al gusto
Hierbas de olor	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Consomé de pollo en polvo	Al gusto
Perejil	Al gusto
Queso rallado	100 grs
Arroz	½ kg
Leche	½ lts



PREPARACIÓN

- Cocer el arroz en agua.
- Lavar y cocer la chaya; picarla finamente y saltear en aceite con cebolla picada (apartar un poco de cebolla).
- Moler dos veces el tocino, los bolillos remojados en leche, un poco de cebolla y perejil; mezclar con huevo, queso rallado, puré de tomate y la chaya; sazonar y formar las albondiguillas.
- Hervir agua con consomé de pollo en polvo, incorporar el arroz y las albondiguillas, dejar hervir durante 10 minutos aprox. Y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Aros de cebolla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cebolla	1.5 kgs
Harina	250 grs
Cerveza	300 ml
Paprika	8 grs
Polvo para hornear	10 grs
Pan molido	30 grs
Sal	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar la cebolla en rodajas de 1 cm de grosor y separar con los dedos las diferentes capas de la cebolla para conseguir los aros.
- Metemos los aros en agua fría durante unos minutos.
- En un bowl mezclamos la harina, el polvo para hornear, la cerveza bien fría sal, paprika y mezclamos todo bien hasta que quede una especie de crema, sin grumos. Tiene que quedar con cierto espesor, pero más bien líquido.
- Escurrimos los aros de cebolla del agua, les echamos una pizca de sal y los metemos en la mezcla, asegurándonos de que se impregnen bien de ella. Y después quitar el exceso de masa y los pasamos por pan rallado.
- Freímos los aros de cebolla a fuego fuerte en abundante aceite de oliva. Pasados unos 30 segundos, los retiramos, dejando que reposen sobre una rejilla para escurrir el exceso de aceite sin que se ablanden.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Berenjenas a la parmesana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Berenjenas	2 pzas
Huevo	4 pzas
Queso parmesano	150 grs
Cebolla	50 grs
Ajo	10 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar las berenjenas en rodajas de 1 cm de grosor, desflemarlas con agua y sal durante 30 minutos, enjuagarlas con agua, escurrirlas muy bien y secarlas.
- Moler la cebolla y el ajo con los huevos, agregar el parmesano y añadir el consomé en polvo.
- Pasar las rodajas de las berenjenas por harina y quitar el exceso, después pasarlas por el huevo con el parmesano
- Freír en aceite caliente y escurrir bien la grasa al terminar de su cocción.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Brócoli a la mantequilla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Brócoli	2 kgs
Cebolla	400 grs
Mantequilla	60 grs
Ajo	4 grs
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Poner a hervir agua suficiente y cuando esté hirviendo, se introducen los ramitos de brócoli y la sal, se cuenta 4 minutos, se sacan del agua y se escurren en una cazuela.
- Derretir la mantequilla, se fríe la cebolla previamente fileteada con el ajo finamente picado y se le agrega el brócoli.
- Rectificar sazón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Budín de frijol

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Frijol	½ kg
Harina	100 grs
Leche	200 ml
Manteca	100 grs
Queso rallado	300 grs
Chile jalapeño	50 grs
Ajo	10 grs
Papas	150 grs
Cebolla	100 grs
Chile ancho	50 grs
Huevo	50 grs
Sal	Al gusto
Comino	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Mezclar la harina, manteca, sal y agua fría hasta obtener una pasta.
- Dejar reposar media hora y extender sobre un molde para tarta (reservar la mitad de la pasta)
- Rebanar las papas y precocer.
- Cocer, moler los frijoles y cocinarlos con ajo, un poco de comino y sazonar
- Picar finamente los chiles jalapeños.
- Remojar, moler, freír y sazonar el chile ancho con ajo y cebolla.
- Sobre la pasta preparada colocar capas de frijol guisado, de queso rallado, chile ancho, chile jalapeño y de papas (la última capa que sea de papas).
- Cubrir con la mitad de la pasta que se reservó y añadir leche y huevo batido para que la tarta se dore.
- Meter al horno durante 40 minutos.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Budín de milpa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Tortilla	½ kg
Queso manchego	1 kg
Calabazas	½ kg
Flor de calabaza	½ kg
Crema	1 lts
Chile poblano	1 kg
Granos de elote dulce	½ kg
Mantequilla	50 grs
Epazote	Al gusto
Consomé en polvo y pimienta	Al gusto
Cebolla	100 grs.



PREPARACIÓN

- Asar, desvenar y filetear los chiles poblanos.
- Cortar las calabazas en medias lunas, y limpiar la flor de calabaza.
- Filetear la cebolla y picar finamente el epazote.
- En un molde con mantequilla colocar capas de tortillas calientes, agregar las verduras mezcladas, sazonar con consomé en polvo y pimienta, añadir la crema en cada capa, así como en la parte superior, se hornea hasta que se terminen de cocer las verduras se destapa y se agrega más queso en la parte superior se hornea nuevamente a que dore el queso.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Calabazas a la mexicana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabazas	1 kg
Chorizo	100 grs
Tocino	100 grs
Cebolla	200 grs
Ajo	3 grs
Jitomate	750 grs
Chile serrano	20 grs
Epazote	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se pone a freír el tocino picado cuando ya casi este bien cocido se agrega el chorizo picado, ya una vez cocinados se les tira el exceso de grasa.
- Se agrega la cebolla finamente picada y el ajo picado procurando que no se queme.
- Ya que se acitronó la cebolla, se agrega el jitomate picado.
- Se agrega las calabazas previamente lavadas y cortadas en cuadros.
- Agregar epazote, terminar de cocer y sazonar con consomé en polvo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Calabazas a las finas hierbas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabazas	1.5 kgs
Cebolla	200 grs
Ajo	30 grs
Finas hierbas	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar las calabazas en medias lunas
- Filetear la cebolla y picar finamente el ajo
- Saltear en aceite de olivo la cebolla y el ajo, agregar las calabazas, sazonar con consomé en polvo y agregar las finas hierbas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Champiñones con epazote

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Champiñones	2.5 kgs
Cebolla	500 grs
Ajo	100 grs
Epazote	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Filetear los champiñones
- Filetear la cebolla
- Picar finamente el ajo
- Picar finamente el epazote
- Saltear en aceite la cebolla con el ajo, agregar los champiñones, después el epazote y sazonar con consomé en polvo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Champiñones guisados

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Champiñones	3 kgs
Ajo	20 grs
Cebolla	250 grs
Perejil	20 grs
Chile verde	10 grs
Aceite	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Limpiar, lavar bien y filetear los champiñones.
- Saltear en aceite ajo picado, la cebolla fileteada y los chiles en rodajas hasta obtener un color dorado.
- Agregar los champiñones y terminar de cocer.
- Agregar perejil picado y sazonar con consomé en polvo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chayotes a las finas hierbas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chayotes	2 kgs
Cebolla	200 grs
Ajo	30 grs
Finas hierbas	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Pelar y cortar los chayotes en cuadros.
- Filetear la cebolla y picar finamente el ajo
- Saltear en aceite de olivo la cebolla y el ajo, agregar las calabazas, sazonar con consomé en polvo y agregar las finas hierbas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chilacayotes a la mexicana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chilacayotes	1 kg
Cebolla	200 grs
Ajo	10 grs
Jitomate	750 grs
Chile serrano	20 grs
Epazote	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se pone a freír la cebolla finamente picada y el ajo picado procurando que no se queme.
- Ya que se acitronó la cebolla, se agrega el jitomate picado.
- Se agrega chilacayotes previamente lavadas y cortadas en cuadros.
- Agregar epazote, terminar de cocer y sazonar con consomé en polvo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chilapita guerrerense

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chilapitas	20 pzas
Frijol refrito	½ kg
Queso rallado	200 grs
Crema	½ lts



• PREPARACIÓN

- Se le agrega frijol refrito a la chilapita, posteriormente crema y queso rallado

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chow mein

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Fideos de trigo	200 grs
Zanahorias	150 grs
Champiñones	150 grs
Brócoli	150 grs
Pimiento rojo	100 grs
Jengibre	25 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Salsa soya	45 ml
Vinagre de arroz	15 ml
Semillas de ajonjolí	10 grs
Cebollín	10 grs
Aceite de ajonjolí	15 ml
Cebolla	50 grs
Ajo	10 grs



PREPARACIÓN

- En una olla con agua hirviendo cocinar los fideos hasta que estén al dente, escurre y enfría. Agrega un poco de aceite para que no se pegue y reserva.
- En un bowl mezclar la salsa de soya, el vinagre de arroz y el aceite de ajonjolí.
- En una olla pon a 1 taza hervir agua aproximadamente, mientras cortas el brócoli en arbolitos y blanquearlos en agua hirviendo 3 minutos y luego escurrir.
- Lavar la zanahoria y pimiento rojo y cortar en julianas.
- Lavar y cortar en cubos los champiñones.
- Rallar el jengibre, picar el ajo finamente, y filetear la cebolla.
- Tostar el ajonjolí y picar finamente el cebollín
- Calienta un wok o cacerola, agregar el aceite de oliva, el jengibre, el ajo y la cebolla y luego las zanahorias, los pimientos rojos y los champiñones, saltéalos un poco y retíralos del fuego y reserva.
- En el mismo wok o cacerola agrega otro poco de aceite y saltea los fideos unos 4 minutos, agrega entonces las zanahorias, los pimientos y los champiñones, el brócoli y la salsa. Mezcla todo hasta que esté bien caliente. Esparce por encima el ajonjolí y el cebollín.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Coctel de champiñones

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Champiñones	1 kg
Pepino	500 grs
Jugo de limón	40 ml
Cátsup	400 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite oliva	40 ml.
Jitomate	600 grs
Cebolla morada	400 grs.
Cilantro	100 grs
Mirinda (refresco)	300 ml
Orégano	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se lavan los champiñones y se pican en rebanadas
- Se pelan, se quitan las semillas y se cortan en cubitos chicos los pepinos y se ponen 20 min. en el jugo de limón.
- Ya una vez listos los champiñones y los pepinos, se colocan en un bowl y se agrega la salsa cátsup, el refresco, el orégano, la sal, la pimienta y el aceite de oliva.
- Por otra parte, ya se tiene listo bien picado: la cebolla, el jitomate y el cilantro y se mezcla todo muy bien.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Coditos a la americana con jamón y queso amarillo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Coditos	½ kg
Queso amarillo	200 grs
Jamón	300 grs
Crema	400 ml
Mantequilla	10 ml
Hojas de laurel	Al gusto
Cebolla	50 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se pone a cocer los coditos en agua con un trozo de cebolla, un chorrito de aceite y unas hojas de laurel.
- Ya cocidos se ponen en una cacerola con un poquito de mantequilla a cocinar, se le agrega la crema (no mucha) se pone el queso amarillo y se le agrega el jamón cortado en cuadritos.
- Sazonar con un poco de consomé en polvo.
- Y se cocina hasta que se gratine el queso.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Coditos a la crema con jamón y apio

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Coditos	½ kg
Apio	200 gr.
Jamón	300 gr.
Crema	400 ml.
Mantequilla	10 ml.
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se pone a cocer los macarrones en agua con un trozo de cebolla, un chorrito de aceite, unas hojas de laurel.
- Ya cocidos se ponen en una cacerola con un poquito de mantequilla a cocinar, se le agrega la crema (no mucha) se pone el apio cortado en cubitos y se le agrega el jamón cortado en cuadritos.
- Sazonar con un poco de consomé en polvo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Colache de calabaza

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Aceite de olivo	Al gusto
Cebolla	100 grs
Chiles poblanos	250 grs
Jitomates	1 kg
Calabazas	1 kg
Sal y pimienta	Al gusto
Elote dulce	500 grs
Aceitunas deshuesadas	150 grs
Cilantro	Al gusto
Queso manchego	500 grs



PREPARACIÓN

- Filetear la cebolla y picar el jitomate y el cilantro.
- Cortar en cubitos las calabazas.
- Asar, desvenar y cortar en rajas los chiles poblanos.
- Calienta el aceite en una cazuela mediana a fuego medio.
- Agregar la cebolla y las rajas de poblano y cocinar, moviendo constantemente, hasta que la cebolla se vea transparente.
- Agregar el jitomate, mezcla, reduce el fuego a bajo y tapar; cocinar durante unos minutos, hasta que el jitomate empiece a soltar sus jugos.
- Agregar las calabacitas, sazonar con sal y tapa (sin revolver); cocinar durante un par de minutos más hasta que las calabacitas empiecen a cambiar de color, luego revuelve.
- Incorpora los granos de elote, aceitunas y cilantro, y tapar de nuevo. Destapa de vez en cuando para revolver y asegurarte de que el líquido de las verduras no se haya evaporado. Cocinar hasta que las verduras estén suaves, rectifica la sazón y encima añadir el queso.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Coliflor con zanahorias al gratín

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Coliflor	1.5 kgs
Zanahoria	1 kgs
Queso parmesano	100 grs
Pimienta	Al gusto
Mantequilla	15 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una olla se pone agua, sal y se echa a cocer las zanahorias peladas y en medias lunas.
Cuando lleven unos minutos se echa la coliflor cortada en ramilletes y deja cocer 20 minutos.
- Colocar la verdura bien escurrida en una cacerola con tantita mantequilla sólo para que no se peguen en el fondo se le agrega pimienta y queso parmesano, se mezcla bien.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Coliflor y brócoli al gratín

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Brócoli	1.5 kg
Coliflor	1 kg
Harina	100 grs
Mantequilla	100 grs
Leche	1 lt.
Cebolla	300 grs
Queso mozzarella	150 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite	20 ml



PREPARACIÓN

- Separar brócoli y coliflor en arbolitos chicos, lavar y desinfectar perfectamente.
- Ponerlos a hervir en agua en una olla grande y sumergirlos por 10 minutos. Y escurrirlos.
- Pelar y picar la cebolla y ponerla a acitronar en aceite.
- En una cacerola poner a derretir la mantequilla, agregar la harina, mezclarla con la mantequilla y cocerla a fuego bajo por 5 minutos, removiendo.
- Agregar la leche en chorritos, batiendo sin cesar con el batidor de globo hasta obtener una salsa bechamel., salpimentar y retirar la bechamel del fuego, agregar el queso rallado y la cebolla acitronada. Mezclar bien.
- Precalentar el horno a 150 °C, acomodar la coliflor y el brócoli en un refractario engrasado con mantequilla y verter la bechamel encima y hornear.
- Dejar gratinar hasta que la salsa esté dorada.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Croquetas de jamón y queso manchego

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	2 lts
Harina	250 grs
Mantequilla	180 grs
Jamón de pavo	400 grs
Queso manchego	250 grs
Huevo	4 piezas
Pan molido	200 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Nuez moscada	Al gusto
Cebolla	100 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN.

- Lavar y picar la cebolla finamente y sofreír con la mantequilla, a fuego lento, 10 o 15 minutos.
- Añadir la harina, tuéstala durante 2 o 3 minutos y añadir pimienta y nuez moscada.
- Verter la leche templada, poco a poco, sin dejar de mezclar.
- Agregar el jamón cortado en cuadritos y lleva a ebullición, removiendo. Bajar el fuego, incorporar el queso manchego rallado, sazonar con sal y cocinar hasta que la masa se desprenda de la cacerola.
- Dejar enfriar la masa y dar forma de croqueta y pasarlas por el huevo batido y después al pan molido.
- Freír en una sartén con abundante aceite caliente, retirar y dejar escurrir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Croquetas de zanahoria

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Zanahorias	500 grs
Cebolla	200 grs
Perejil	Al gusto
Huevo	5 pzas
Avena molida	45 grs
Leche	750 ml
Harina	200 grs
Pan molido	200 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y rallar la zanahoria y picar la cebolla.
- Acitronar la cebolla, agregar la zanahoria y cocinar por 5 minutos a fuego medio.
- Agregar la avena y seguir cocinando, moviendo constantemente.
- Verter la leche y sazonar con un poco de consomé en polvo, dejar cocer al menos 10 minutos moviendo, agregar huevo y el perejil picado, mezclar y rectificar sazón sin dejar mover durante 5 minutos, retirar del fuego y extenderlo en una charola, dejar enfriar.
- Formar croquetas, pasar por harina, después por el huevo batido y empanizar con pan molido.
- Freír en aceite caliente hasta que se dore y dejar escurrir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Ejotes con pimiento morrón

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Ejotes	1 kg
Pimiento morrón	250 grs
Aceite de olivo	20 ml
Cebolla	150 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Perejil	20 grs



PREPARACIÓN

- Se les quita las hebras a los ejotes y se cortan en tiras delgadas y se cuecen en agua con poca sal.
- En el aceite de olivo se fríe la cebolla finamente picada hasta acitronarse. Se agregan entonces los ejotes, los pimientos picados, el perejil picado, la sal y pimienta.
- Cuando ya estén fritos, se le añade un poquito de caldo de pollo o en su caso agua con un poco de consomé en polvo para que queden suaves.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Enfrijoladas con crema y queso rallado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Frijol	1 kg
Cebolla	200 grs
Ajo	10 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Tortillas	2 kgs
Crema	500 ml
Queso	250 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se limpia muy bien el frijol, quitándole todas las piedras que pudiera tener. Una vez limpio, se pone en una olla con agua y se deja remojando durante 2 horas. Después se les tira el agua, se enjuagan los frijoles y se les agrega agua limpia y se ponen a cocer.
- Se pone el aceite a calentar, se acitrona cebolla finamente picada, se agregan los frijoles y se machacan, se les agrega el consomé en polvo y agua y se dejan guisar.
- Se introduce una tortilla de maíz en aceite caliente y después en los frijoles y se deja 10 segundos, se voltea y se deja otros 10 segundos.
- Se saca y se dobla en triángulo, se agrega encima la crema y queso rallado. Así se hace con el resto de las tortillas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Ensalada de nopal “El Regio”

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nopales	1.5 kgs
Aceite de olivo	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto
Chile serrano	50 grs
Cebolla	150 grs
Jitomate	200 grs
Jugo de limón	30 ml
Cilantro	100 grs
Queso fresco	200 grs
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar en tiras delgadas los nopales, cocer en agua con sal, y enjuagarlos.
- Picar cebolla, chile, jitomate en cuadritos chicos, cilantro; rallar el queso fresco
- Mezclar los nopales con la cebolla, chile, jitomate, y el cilantro, con aceite de olivo, sal de ajo y jugo de limón.
- Espolvorear el queso y refrigerar.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Ensalada de pico de gallo estilo Jalisco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Jícama	2 kg
Naranja	500 grs
Chile serrano	50 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Cebolla	100 grs
Limón	200 grs
Chile piquín	Al gusto



PREPARACIÓN

- Pelar y cortar en cuadros la jícama, la naranja.
- Picar la cebolla, el chile serrano.
- Exprimir los limones.
- Colocar la jícama picada en un recipiente, luego añadir la naranja, chile serrano, sal, pimienta, cebolla, jugo de limón y chile piquín.
- Mezclar y deja macerar durante un rato hasta que se integren los sabores.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Ensalada rusa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	500 grs
Zanahorias	500 grs
Chícharos	250 grs
Mayonesa	150 grs
Crema	150 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, pelar y picar en cuadritos chicos las papas y las zanahorias
- Cocer los chícharos con las verduras
- Ya una vez cocidas las verduras, mezclar con mayonesa y crema y sazonar con consomé en polvo y pimienta.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Esquites

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Granos de Elote	2 kg
Caldo de pollo	1.5 lts
Consomé de pollo	Al gusto
Mantequilla	50 grs
Epazote	10 grs



PREPARACIÓN

- Clarificar la mantequilla y agregar los granos de elote, posteriormente agregar el caldo de pollo y el epazote.
- Sazonar con el consomé.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Falafel de garbanzo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Garbanzo	1 kg
Cebolla	200 grs
Perejil	50 grs
Cilantro	50 grs
Ajo	30 grs
Comino molido	16 grs
Pan molido	200 grs
Bicarbonato de sodio	15 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar con agua y escurrir los garbanzos remojados una noche anterior.
- Triturar directamente los garbanzos con la cebolla, ajo, perejil, cilantro y una taza de agua, mezclar bien hasta que se tenga una textura espesa
- Añadir la sal, el comino, la pimienta, el bicarbonato y mezclar un poco, dejar reposar la mezcla durante 30 minutos.
- Formar con la mezcla bolitas, aplastar un poco, si la mezcla queda un poco húmeda por lo que le es difícil formar bolitas, se puede añadir un poco de pan molido.
- Freír en aceite caliente hasta quedar dorados.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Fetuchinni a la arrabiata

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Fetuchinni	1 kg
Cebolla	500 grs
Ajo	200 grs
Aceite de oliva	200 ml
Pimientos morrones rojos	500 grs
Pimientos morrones amarillo	500 grs
Champiñones	500 grs
Perejil	50 grs
Chiles de árbol	50 grs
Sal al gusto	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla, el ajo finamente, los pimientos morrones en cuadritos, filetear los champiñones, picar el perejil y el chile finamente.
- Sofreír la cebolla y el ajo en el aceite de oliva caliente y, cuando estén cristalinos, agregar todos los pimientos.
- Añadir los champiñones y el perejil.
- Esperar de 5 a 8 minutos máximo y retirar del fuego, esto para que los champiñones no se cocinen demasiado.
- Ahora añadir un poco más de aceite de oliva con el chile picado.
- Aparte, ponga a cocer el fetuchinni 5 a 10 minutos en abundante agua hirviendo con una cucharada de sal y un poco de aceite, hasta que estén 'al dente'.
- Pasar por el colador y mezclar con la salsa de arrabiata bien caliente

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Fideo seco en chipotle

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Fideo (pasta)	500 grs
Jitomate	1 kg
Ajo	15 grs
Cebolla	60 grs
Aceite de oliva	Al gusto
Azúcar	16 grs
Chiles chipotles	50 grs
Queso rallado	50 grs.
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Licuar el jitomate con el ajo, la cebolla, los chiles con consomé en polvo y tantita agua.
- Fríe el fideo en el aceite, moviendo constantemente sin que se queme.
- Añadir la mezcla de jitomate y un poco de azúcar, bajar el fuego, añadir el líquido restante, la sal y dejar cocer tapado hasta esté casi seco.
- Añadir encima el queso rallado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Formaggio italiano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Queso crema	800 grs
Crema para batir	700 ml
Queso parmesano	800 grs
Aceite	Al gusto
Pimientos rojos	5 pzas
Corazón de alcachofa	600 grs
Cebolla	300 grs
Champiñones	100 grs
Espinacas	600 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Jitomate	500 grs
Pan de ajo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar en cuadritos los pimientos
- Lavar y picar la cebolla.
- Lavar y rebanar los champiñones, las espinacas, el corazón de alcachofa
- Lavar y cortar en tiras los jitomates.
- Colocar la crema para batir y el queso crema en una cacerola a bajo fuego, una vez caliente se incorpora el queso parmesano y deja que suelte el hervor y retirar inmediatamente del fuego.
- Verter dentro de un refractario y refrigera aproximadamente 10 minutos o hasta que esté frío.
- Mientras calentar el aceite en un sartén y saltear por separado el pimiento, alcachofa, cebolla, champiñones y espinacas, escurrir el exceso del líquido y dejar enfriar.
- Mezclar las verduras salteadas e incorporar a la mezcla de los quesos.
- Sazonar con sal y pimienta y adornar con tiras de jitomate, servir con pan de ajo y con un poco de perejil picado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Frijoles puercos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Frijoles bayos	1 kg
Queso asadero	400 grs
Cebolla	100 grs
Manteca de cerdo	400 grs
Chile jalapeño	200 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Chorizo	400 grs



PREPARACIÓN

- Limpiar los frijoles y cocer en agua caliente.
- Moler los frijoles cocidos con los chiles jalapeños
- Calentar la manteca en una cacerola, agregar la cebolla picada.
- Añadir el chorizo picado.
- Después agregar los frijoles molidos, sazonar con consomé de polvo y mezclar bien y al final añadir por encima el queso asadero.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Hongos xoletes

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Hongos	1.5 kgs
Chícharos	300 grs
Aceite	Al gusto
Chile chipotle	100 grs
Chile poblano	200 grs
Ajo	30 grs
Papa	300 grs
Cebolla	200 grs
Epazote	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Asar, pelar, desvenar y filetear los chiles poblanos.
- Filetear la cebolla, picar las papas en cuadritos y picar el ajo finamente
- Lavar perfectamente los hongos y cocer en agua hirviendo después las papas.
- Freír la cebolla con ajo, los chiles chipotles abiertos y los chiles poblanos.
- Incorporar los hongos con el caldo, la verdura y sal.
- Dejar hervir hasta que se deshagan las papas.
- Al final, añadir el epazote.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Macarrones a la italiana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Macarrones	500 grs
Mantequilla	60 grs
Consomé en polvo	10 grs
Pimienta negra	10 grs
Queso parmesano	150 grs
Perejil	15 grs
Cebolla	50 grs



PREPARACIÓN

- Cocer el macarrón en agua con sal, un chorrito de aceite y un trozo de cebolla, enfriar con agua fría cuando esté casi cocido.
- En una cacerola agregar la mantequilla a que se derrita, ya caliente se ponen los macarrones se agrega la pimienta, el queso parmesano y el consomé en polvo, mezclar (cuidado de no batir) y añadir el perejil picado

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Macarrones con queso cheddar

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Coditos o macarrones	500 grs
Mantequilla	60 grs
Leche	500 ml
Queso cheddar rallado	500 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Hojas de laurel	



PREPARACIÓN

- Cocer en agua caliente con hojas de laurel la pasta hasta que quede al dente y escurrir.
- En un sartén colocar a fuego bajo la mantequilla para que se derrita, una vez derretida agregar la leche con sal y pimienta.
- Agregar el queso cheddar rallado y seguir moviendo hasta que se espese, posteriormente agregar la pasta cocida y seguir revolviendo hasta servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Minigorditas de requesón

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Masa de maíz	1 kg
Requesón	2 lts
Cebolla	250 grs
Epazote	500 grs
Aceite	Al gusto
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Picar finamente la cebolla y el epazote e incorporar al requesón con un poco de sal.
- Con la masa de maíz formar gorditas chicas con la mezcla del requesón preparado.
- Freír en aceite.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Molotes de plátano macho con frijol y queso

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Plátano macho	6 pzas
Queso fresco	200 grs
Frijoles refritos	100 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite para freír	Al gusto
Harina	50 grs



PREPARACIÓN

- Poner los plátanos con cascara en una olla con agua para cocer hasta que las cáscaras de los plátanos se revienten y se vean cocidos. Escurrir y quitar las cáscaras.
- Hacer puré de plátanos con un machacador, dejar enfriar para poder manejarlo.
- Cortar el queso fresco en tiras.
- Calentar el aceite a temperatura media.
- Para formar los molotes, colocar alrededor de 1/3 taza de la mezcla de plátano sobre el plástico y extender como si estuviera haciendo una tortilla. Añadir encima de la mezcla una cucharadita de frijoles refritos y una tira de queso, después doblar la mezcla por la mitad como si fuera empanada sujetando los bordes con el plástico, ahora con las manos, moldear suavemente los molotes y enharinarlo ligeramente.
- Colocar suavemente cada molote en el aceite caliente, y dejar freír hasta obtener un color dorado, después retirarlos y dejar escurrir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Nopales a la mexicana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nopal	1 kg
Jitomate	1 kg
Cebolla	250 grs
Ajo	6 grs
Chile serrano	20 grs
Aceite	Al gusto
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer los nopales en agua suficiente, enjuagar y escurrir bien.
- En aceite freír la cebolla picada, el ajo picado, los chiles y los jitomates picados, hasta que estén cocidos.
- Incorporar los nopales, sazonar con sal y cocinar hasta que suelten el hervor.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Nopales guisados

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nopales	1 kg
Chile guajillo	100 grs
Cebolla	200 grs
Chile mulato	50 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Ajo	50 grs



PREPARACIÓN

- Picar los nopales en cuadritos y cocerlos en agua con sal; escurrir y enjuagar.
- Limpiar los chiles, pasarlos por aceite caliente y licuarlos con cebolla y ajo
- Freír la salsa de los chiles.
- Incorporar los nopales y una taza de agua; dejar hervir durante media hora y sazonar con consomé en polvo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Nopales rellenos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nopales baby	20 pzas
Queso chihuahua (rebanadas)	500 grs
Huevo	200 grs
Aceite	Al gusto
Cebolla	100 grs
Jitomate	500 grs
Chile pasilla	150 grs
Sal	Al gusto
Azúcar	Al gusto
Bicarbonato de sodio	Al gusto
Ajo	10 grs
Harina	30 grs



PREPARACIÓN

- Picar finamente la cebolla, el ajo.
- Limpiar los chiles en pasillas, remojar en agua caliente.
- Asar los jitomates y pelarlos.
- Hervir los nopales en una olla con agua, sal, azúcar y bicarbonato, hasta que queden suaves, aproximadamente 15 minutos, escúrrelos y sécalos con una servilleta de tela.
- Colocar 1 rebanada de queso sobre los nopales y cubrir con otros nopales nuevamente.
- Batir los huevos en un plato hondo con harina y sal. Pasar los nopales con la mezcla y freír en aceite bien caliente.
- Calentar aceite en una cacerola a fuego suave y sofrir la cebolla hasta que se vea transparente.
- Licuar los chiles pasillas con los jitomates y viértelos sobre la cebolla acitronada; cocinar durante unos minutos para que se integren los sabores. Agregar las tortas de nopal fritas y deja que hiervan durante 5 minutos.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Ostiones a la roquefeller

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Ostiones	1.5 kgs
Mantequilla	90 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	20 grs
Crema	250 ml
Perejil	30 grs
Espinacas	250 grs
Queso manchego	200 grs.
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla, el ajo, el perejil finamente.
- Lavar y filetear las espinacas.
- Rallar el queso manchego
- En una cacerola, saltear en mantequilla la cebolla, el ajo, la espinaca, y el perejil y al final agregar la crema y seguir cocinando, sazonando con la sal y la pimienta.
- En un refractario, colocar los ostiones y encima añadir la mezcla que se preparó y encima añadir el queso manchego y meterlo al horno que se gratine.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas a la brasileña

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas cambray	1.5 kgs
Jugo de maggi	100 ml
Ajo	50 grs
Cebolla	150 grs
Jugo de limón	400 ml
Aceite de olivo	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer las papas cambray
- En una sartén, saltear las papas con aceite de olivo, ajo y cebolla picados, agregar el jugo de limón y jugo maggi y sazonar.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas a la crema con chile

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas cambray	1.5 kgs
Chiles cuaresmeños	100 grs
Ajo	50 grs
Cebolla	150 grs
Crema	500 ml
Aceite de olivo	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cocer las papas cambray.
- Quitar las semillas y cortar en tiras delgadas los chiles cuaresmeños.
- Filetear la cebolla y picar finamente el ajo.
- Freír en una cacerola con aceite de olivo la cebolla con el ajo, añadir los chiles y posteriormente las papas.
- Añadir la crema y sazonar con sal de ajo y pimienta.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas a la hierbabuena

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas cambray	1.5 kgs
Hierbabuena	200 grs
Ajo	50 grs
Cebolla	150 grs
Jugo de naranja agria	500 ml
Aceite de olivo	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer las papas cambray; licuar la hierbabuena con ajo y cebolla con el jugo de naranja agria y un poco de agua.
- En una sartén, saltear las papas con aceite de olivo y agregar lo licuado y sazonar.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas a la naranja

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	1.5 kgs
Cebolla morada	500 grs
Cilantro	250 grs
Jugo de naranja agria	2 lts
Sal	200 grs
Pimienta	200 grs
Papas	1.5 kgs
Cebolla morada	500 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y picar las papas en cuadros grandes y después cocerlas.
- Filetear cebolla morada y picar el cilantro.
- Ya teniendo todas esas preparaciones previas, mezclar todos los ingredientes mencionados con el jugo de naranja agria y sazonar con sal y pimienta al gusto.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas a la paprika

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas cambray	1.5 kgs
Ajo	50 grs
Cebolla	150 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Paprika	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cocer las papas cambray.
- Picar ajo y filetear la cebolla
- Freír el ajo y la cebolla en aceite de olivo, agregar las papas cambray, añadir la paprika y sazonar con sal de ajo y pimienta.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas al romero

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas cambray	1.5 kgs
Ajo	50 grs
Cebolla	150 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Romero	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cocer las papas cambray.
- Picar ajo y filetear la cebolla
- Freír el ajo y la cebolla en aceite de olivo, agregar las papas cambray, añadir el romero y sazonar sal y pimienta.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas alemanas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	2 kgs
Salchichas (tipo Frankfurt)	400 grs
Cebolla	150 grs
Pepinillos agridulces	1 frasco
Mostaza Dijon	1 frasco
Aceite de olivo	Al gusto
Vinagre de manzana	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Azúcar	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, pelar, cortar y cocer las papas.
- Picar la cebolla y los pepinillos finamente.
- Cortar las salchichas en rodajas delgadas y saltear brevemente con la cebolla finamente y mezclarlas con las papas cocidas y pepinillos.
- Hacer una vinagreta con aceite de olivo, vinagre de manzana y sazonar con sal, pimienta y tantita azúcar y añadir a las papas y por último agregar la mostaza y mezclar todo perfectamente bien y dejar refrigerar.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas bombay

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	1.5 kgs
Curcuma molido	30 grs
Aceite	Al gusto
Curry	30 grs
Hojas de laurel	Al gusto
Chile de árbol seco	10 grs
Chile de árbol fresco	10 grs
Mostaza en semilla	10 grs
Comino molido	10 grs
Jengibre	15 grs
Cilantro	15 grs
Comino molido	10 grs
Jengibre	15 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	20 grs
Jugo de limón	150 ml



PREPARACIÓN

- Lavar, pelar, cortar y cocer las papas en agua caliente con un poco cúrcuma y sal, escurrir.
- En un sartén derretir la mantequilla y agregar el curry, las hojas de laurel y el chile de árbol seco, removiendo, cuidando que no se queme.
- Añadir el chile de árbol fresco picado, el resto de la cúrcuma, la mostaza, el comino, la cebolla picada, el jengibre picado, el ajo picado, saltear todo sin dejar de remover.
- Bajar el fuego y agregar las papas, freír a fuego suave durante unos 10 a 15 minutos para que se mezclen todo muy bien.
- Añadir el jugo de limón, el cilantro fresco y servir caliente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas en salsa alioli

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Ajo	20 grs
Perejil	30 grs
Aceite oliva	30 ml.
Sal	Al gusto
Papa	2 kgs
Tocino	200 grs
Pimiento morrón	100 grs
Aceite	Al gusto
Sal	Al gusto
Queso manchego	250 grs
Crema	500 ml



PREPARACIÓN

- Para la preparación de la salsa alioli, se corta el perejil muy finamente.
- Se corta también el ajo muy finamente.
- Se echa el ajo y el perejil en una cacerola, y se fríe bien, se le añade un chorrito de aceite de oliva, crema y una pizca de sal, y removemos. Se reserva
- Pelar las papas, cortar trozos medianos y freír.
- En otra sartén freír el tocino en trocitos.
- Asar, pelar y desvenar los chiles morrones.
- En un inserto poner una base de patatas, trocitos de pimiento y de tocino. Poner encima el alioli y por último el queso manchego. previamente calentaremos el horno y meter el inserto hasta que se gratine el queso.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas verdes

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	1.5 kgs
Chiles poblanos	1 kg
Crema	500 ml
Cebolla	500 grs
Queso amarillo	250 grs
Consomé en polvo	20 grs
Mantequilla	90 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, cocer y pelar las papas
- Asar y desvenar los chiles poblanos
- Rebanar las papas; licuar los chiles con la crema y consomé en polvo.
- Colocar en un recipiente capas de papas, sal, pimienta, mantequilla, rebanadas de cebolla, queso y los chiles licuados y hornear.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pasta con ensalada

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pasta penne	500 grs
Chicharos	300 grs
Cebolla	200 grs
Jamón	100 grs
Zanahoria	200 grs
Queso manchego	150 grs
Aceite	Al gusto
Sal	Al gusto
Hojas de laurel	Al gusto
Crema	200 ml



PREPARACIÓN

- Cocer la pasta en agua hirviendo con hojas de laurel.
- Filetear la cebolla, cortar el jamón en cuadritos.
- Lavar, pelar y cortar las zanahorias en cuadritos.
- Cocer los chícharos.
- Sofreír la cebolla en aceite y agregar el jamón y al final los chicharos.
- Sofreír la cebolla en rebanadas delgadas con aceite. Añadir el jamón troceado
- La zanahoria en cuadritos y los chicharos se ponen a cocer antes, hasta que estén blandos se agregan junto con la cebolla y el jamón.
- A continuación, añadir la pasta ya cocida, añadir la crema y se sazona con consomé y sal.
- Agregar el queso y gratinar

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Patatas bravas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	2 kgs
Aceite de olivo	30 ml
Ajo	8 grs
Consomé	10 grs
Chile árbol seco	20 grs
Puré de tomate	500 ml
Brandy	30 ml
Perejil	15 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar las papas en cuadros medianos y se ponen en una cacerola con aceite que esté tibio, después las doramos a fuego medio fuerte y las sacamos y dejar escurrir.
- Reducir el aceite y se fríe el ajo picado, el perejil picado y el chile árbol triturados.
- A continuación, añadir el puré de tomate, brandy y lo flameamos, por último, añadimos el pimentón y removemos.
- Verter la salsa por encima de las papas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Puré de manzana con arándanos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Manzana Golden (amarillas)	1.5 kgs
Vino rosado o tinto dulce	1 lt
Arándanos	100 grs
Canela en rama	1 pza
Clavo	5 pzas
Pimienta gorda	5 pzas
Azúcar	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, pelar y cocer las manzanas con el vino y tantita agua junto con canela en rama, clavo y pimienta gorda envueltos en una cofia o una bolsa de tela, haciendo un saquito para que pueda soltar sus sabores.
- Ya una vez cocidas las manzanas, moler con un poco del jugo donde se cocieron y agregar azúcar al gusto.
- Por último, añadir arándanos al puré de manzana.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Puré de papa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	1.5 kgs
Mantequilla	90 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	20 grs
Leche	500 ml
Nuez moscada	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Perejil	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, cocer y pelar las papas
- Ya una vez cocidas, machacarlas
- Picar la cebolla y ajo finamente, sofreír y mezclarlas con las papas machacadas.
- Calentar la leche con mantequilla y agregar nuez moscada.
- Añadir la leche caliente a las papas hasta integrar completamente a bajo de fuego, y sazonar con consomé en polvo y al final añadir encima un poco de perejil picado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Rajas con crema

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chile poblano	3 kgs
Cebolla	1.5 kg.
Leche	1 lt
Crema	1 lt
Queso fresco	500 grs
Consomé en polvo	10 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se escalfan los chiles en aceite hirviendo para poderles quitar la piel, sin dejarlos quemar, limpiar y cortar en rajas.
- Acitronar la cebolla a que quede tierna se agregan las rajas y se revuelven.
- Sazonar con el consomé en polvo y se dejan cocer.
- Moler un poco de las rajas en la licuadora con la leche y poca sal.
- Se agrega esta mezcla con el resto de las rajas y se agrega la crema, se incorpora todo se deja a que empiece a hervir, se baja el fuego y se deja que se sigan cociendo hasta que estén blanditas. Se puede agregar el queso al gusto.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Ratatouille

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Berenjenas	400 grs
Calabazas	400 grs
Jitomates	400 grs
Pimientos morrones	300 grs
Ajo	50 grs
Aceite de oliva	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Perejil	Al gusto
Hierbas provenzales	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en rodajas las berenjenas y remojar en agua con sal unos 15 minutos
- Lavar y cortar en rodajas las calabazas, los pimientos, los jitomates.
- Picar el ajo finamente.
- Poner en un refractario el aceite de oliva, después colocar capas de las verduras de esa manera, primero las berenjenas, después los jitomates, después las calabazas, después los pimientos y nuevamente los jitomates, agregar los ajos picados y sazonar con sal, pimienta, perejil y finas provenzales, meterlo al horno hasta su cocción.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Ravioles

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Ravioles (queso, carne ó pollo)	800 grs
Ajo	10 grs
Cebolla	100 grs
Hoja de laurel	Al gusto
Aceite	Al gusto
Crema	1 lt
Pure de tomate	1 lt
Consomé en polvo	Al gusto
Queso parmesano	150 grs
Sal	Al gusto
Mantequilla	10 grs
Hojas de albahaca	Al gusto



PREPARACIÓN

- Pon a cocer los ravioles en agua hirviendo con sal, cebolla, ajo y hojas de laurel y escurrir.
- Se licúan la crema con el puré de tomate y hojas de albahaca.
- En una cacerola se pone la mantequilla y se agrega la salsa para que se sazone, se le añade consomé al gusto, y a que dé un hervor y se agregan los ravioles.
- Añadir el queso parmesano.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Sopa de pan

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pan bolillo	2 pzas
Zanahoria	200 grs
Papa	200 grs
Calabaza	200 grs
Ejote	200 grs
Huevo	100 grs
Cebolla	100 grs
Jitomate	100 grs
Tomillo	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Caldo de pollo	Al gusto
Sal	Al gusto
Plátano macho	100 grs
Azafrán	10 grs



PREPARACIÓN

- Poner a cocer los huevos en baño María, sin romperlos, aparte los panes cortar en rebanadas no muy delgadas.
- Cortar el plátano en rebanadas finas.
- Lavar y cortar las calabazas, las papas y la zanahoria, los ejotes en cubos, rodajas o tiras finas y poner a cocerlas en un recipiente con agua y sal, procurando que no se pasen de cocidas.
- Poner a escurrir las verduras cocidas y aparte dorar las rebanadas de pan en el horno o la pancha, luego freír las rebanadas de plátano.
- Poner a hervir el caldo con sal y el azafrán, mientras tanto picar la cebolla y el jitomate y freír con un poco de aceite, cuando el azafrán empiece a soltar color, deja hervir por cinco minutos y luego retirar el caldo del fuego.
- Engrasar una cazuela con la manteca y acomodar las rebanadas de pan, para formar una capa; Luego acomodar las verduras y después espolvorea con el tomillo, agregar la cebolla y el jitomate, entonces colocar el plátano y así colocar las capas sucesivamente hasta que se agoten los ingredientes y sobre la última capa de pan adornar con el huevo cocido cortado en rebanadas.
- Verter el caldo en la cazuela, para que todas las capas se impregnen y tapar la cazuela y deja que hierva por unos minutos o puedes calentarla en el horno, para que no se batan los ingredientes.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Soufflé de verduras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Zanahoria	600 grs
Coliflor	600 grs
Brócoli	600 grs
Apio	200 grs
Puré de tomate	150 ml.
Huevos	300 grs
Yemas	150 grs
Nata	500 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Mantequilla	20 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y desinfectar perfectamente las verduras separando en arbolitos la coliflor y el brócoli.
- Cocer la coliflor y el brócoli durante 10 minutos. Cortar el resto de la verdura en cuadritos y cocer durante 20 minutos.
- Las cocciones se hacen en agua salada hirviendo.
- Batir muy bien los huevos junto con la nata y la sal, no escatimes esfuerzo ya que debe quedar bien batido. Mézclalo con el tomate.
- Escurrir bien la verdura cocida. Untar el molde con mantequilla. Mezclar la preparación con las verduras, pimienta y póngalas en molde hasta llenar el molde.
- Tapar el molde con papel de aluminio y cocer a baño maría en horno a 200°C durante 1 hora.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Spaghetti a la boloñesa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Spaghetti	500 grs
Carne molida	500 grs
Cebolla	750 grs
Aceite de olivo	20 ml
Vino tinto	200 ml
Puré de tomate	1 lt.
Sal y pimienta	Al gusto
Hojas de laurel	Al gusto
Finas hierbas	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una cacerola se pone a cocer el spaghetti con agua y cebolla a que quede al dente y escurrir.
- Para la salsa se corta la cebolla muy finamente, remover con el aceite de olivo y una hoja de laurel. Cuando esté listo, dejar que se enfríe un poco y añadir la carne. Sazonar y mover hasta que la carne esté medio hecha.
- Añadir el vino, reducir a la mitad, agregar el puré de tomate y las finas hierbas y dejar cocer unos minutos.
- Toda esta mezcla se le agrega al spaghetti, se revuelve bien y se sirve con queso parmesano.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Spaghetti a la carbonara

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Tocino	300 grs
Mantequilla	40 grs
Huevos	200 grs
Spaghetti	500 grs
Crema	250 grs
Queso parmesano	80 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta blanca	2 grs
Perejil	5 grs
Hojas de laurel	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar el tocino en cuadritos pequeños y fríelos en la mantequilla.
- Cocer el spaghetti en agua con hojas de laurel hasta que estén al dente, posterior añadir al tocino.
- Mezclar la crema con los huevos, queso parmesano con consomé en polvo y pimienta y agregar a la pasta con tocino, cocinar unos minutos mas para que se cueza la crema, y espolvorear el perejil picado encima.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Spaghetti a la puttanesca

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Aceite oliva	200 ml
Ajo	10 grs
Anchoas en aceite	60 grs
Pimiento morrón	60 grs
Jitomate	2 kgs
Aceitunas rellenas con pimiento	150 grs
Alcaparras	25 grs
Spaguetti	800 grs
Chile árbol seco	20 grs
Orégano y romero	Al gusto
Queso parmesano	Al gusto



PREPARACIÓN

- Picar el ajo finamente
- Lavar y picar el jitomate
- Lavar, asar y limpiar el pimiento morrón
- En una cacerola poner el aceite, agregar el ajo el pimiento, freír suavemente por 7 minutos o hasta que el ajo este dorado, agregar las anchoas picadas y cocinar moviendo hasta que esté totalmente mezclado.
- Agregar el jitomate picado, los chiles, las aceitunas, las alcaparras, sazonar con orégano, romero, sal y pimienta y cocinar suavemente por 20 minutos moviendo ocasionalmente.
- Mientras tanto cocer el spaghetti a que quede al dente.
- Se sirve el spaghetti en un plato y se le pone encima la salsa y queso parmesano

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Spaghetti al pomodoro

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Spaghetti	500 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Cebolla	100 grs
Zanahoria	80 grs
Apio	50 grs
Hojas de albahaca	Al gusto
Jitomate	1 kg
Sal y pimienta	Al gusto
Hojas de laurel	Al gusto
Ajo	10 grs



PREPARACIÓN

- Cocer el spaghetti en agua caliente con hojas de laurel.
- Lavar y picar finamente la cebolla, el ajo, la cebolla, la zanahoria y el apio
- Picar finamente las hojas de albahaca
- Poner el aceite en una cacerola a fuego lento
- Agregar todos los ingredientes picados en una cacerola
- Picar el jitomate y agregarlo a la cacerola y machacarlo.
- Dejar cocinar por 15 minutos y sazonar con sal y pimienta
- Agregar el spaghetti a la salsa y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tabule

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Sémola de trigo en semilla	500 grs
Cebolla morada	100 grs
Perejil	300 grs
Hierbabuena	150 grs
Jitomate	1 kg
Jugo de limón	250 ml
Aceite de olivo	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Poner la sémola de trigo en agua y remojar durante 10 minutos
- Escurrir la sémola de trigo, y exprimir para quitar toda el agua.
- Picar la cebolla, el jitomate, el perejil y la hierbabuena finamente.
- Mezclar la sémola con la verdura picada y mezclar bien, añadir el jugo de limón, el aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta y seguir mezclando bien hasta servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tallarines verdes con queso parmesano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	60 grs
Tallarines verdes	500 grs
Crema	250 grs
Queso parmesano	80 grs
Consomé en polvo	15 grs
Sal de ajo	Al gusto
Hoja de laurel	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se pone a cocer la pasta en agua hirviendo con hojas de laurel hasta que quede al dente.
- Se pone en una cacerola a calentar la mantequilla y se agrega la pasta. Se revuelve bien y se le agrega la crema, el queso parmesano, tantito consomé y sal de ajo y volvemos a mezclar para que se incorpore bien la pasta.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tempura de verduras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabazas	300 grs
Zanahorias	300 grs
Pimientos morrones	300 grs
Brócoli	200 grs
Harina	400 grs
Polvo para hornear	30 grs
Agua	500 ml
Aceite de olivo	Al gusto
Huevo	3 pzas
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar las verduras en bastones
- Lavar y cortar en arbolitos el brócoli.
- En un bowl batir los huevos con la harina, el polvo para hornear, añadir agua fría y sazonar con sal y pimienta, seguir mezclando hasta obtener una pasta de textura uniforme en la que no haya grumos.
- Calentar el aceite de oliva en un sartén, rebozar las verduras con la pasta y freír en el sartén con el aceite caliente hasta obtener un color dorado, sacar y escurrir bien la grasa y servir calientes.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

T Teppanyaki de verduras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabazas	300 grs
Jicama	200 grs
Zanahorias	300 grs
Germen de soya	150 grs
Champiñones	150 grs
Cebolla	100 grs
Brócoli	300 grs
Salsa de soya	Al gusto
Aceite de ajonjolí	Al gusto
Cacahuete	30 grs
Chícharos japones	100 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar las calabazas, las zanahorias, la jícama, los champiñones.
- Lavar el germen de soya y el chícharo japones.
- Filetear la cebolla
- Cortar en arbolitos el brócoli
- En una cacerola, añadir el aceite de ajonjolí, agregar las verduras y saltear hasta su cocción, añadir la salsa de soya y cacahuete tostado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Fusilli a la crema de pimiento con queso americano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Fusilli (pasta)	600 grs
Crema	300 grs
Leche carnation	450 ml
Queso amarillo (americano)	150 grs
Sal de ajo	Al gusto
Pimiento morrón	300 grs



PREPARACIÓN

- Lavar, asar y limpiar los pimientos morrones
- Cocer la pasta en agua hirviendo con hojas de laurel
- Licuar la crema y la leche con el queso amarillo, agregar sal de ajo.
- En una cacerola, agregar la mantequilla y la crema licuada y agregar la pasta cocida y dar un hervor.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortas de calabazas con queso

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabazas	800 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	50 grs
Huevos	8 pzas
Pan molido	100 grs
Harina	50 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Queso Oaxaca	300 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y rallar la calabaza
- Picar finamente la cebolla y ajo
- Rallar el queso Oaxaca
- En un bowl, batir los huevos y agregar la calabaza rallada con la cebolla y el ajo picados, agregar el queso rallado, pan molido y un poco de harina, mezclar muy bien y sazonar con consomé en polvo, la mezcla tiene que estar espesa para poder hacer las tortas.
- Calentar la plancha, poner un poco de aceite y con la ayuda de una cuchara grande formar las tortas en la plancha hasta que se cuezan muy bien y servir calientes.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortas de espinacas con queso

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Espinacas	800 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	50 grs
Huevos	8 pzas
Pan molido	100 grs
Harina	50 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Queso Oaxaca	300 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y filetear las espinacas
- Picar finamente la cebolla y ajo
- Rallar el queso Oaxaca
- En un bowl, batir los huevos y agregar la calabaza rallada con la cebolla y el ajo picados, agregar el queso rallado, pan molido y un poco de harina, mezclar muy bien y sazonar con consomé en polvo, la mezcla tiene que estar espesa para poder hacer las tortas.
- Calentar la plancha, poner un poco de aceite y con la ayuda de una cuchara grande formar las tortas en la plancha hasta que se cuezan muy bien y servir calientes.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortas de huachal nayaritense

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Elote	6 pzas
Chile guajillo	100 grs
Queso rallado	75 grs
Huevo	100 grs
Masa	50 grs
Ajo	10 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se tatemán los elotes y se dejan secar hasta poderse desgranar para luego molerse.
- Una vez molidos se le agrega el queso rallado.
- Las claras se baten aparte hasta quedar a punto de turrón y se añaden las yemas. A los huevos batidos se le revuelve el maíz y el queso. Enseguida se hacen unas tortitas que se frien en aceite por ambos lados.
- Moler los chiles guajillos remojados en aguacaliente junto con el ajo y la masa para hacer un mole que se pone a hervir durante cinco minutos. Después se colocan las tortitas a que hiervan y sazonar con consomé en polvo

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortas de papas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	1.5 kgs
Queso rallado	100 grs
Huevo	200 grs
Aceite	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto
Pan molido	Al gusto
Maizena	Al gusto
Cebolla	150 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, cocer, pelar y machacar las papas.
- Lavar y picar finamente la cebolla.
- Mezclar el puré de papa con la cebolla picada, el queso, los huevos, pan molido, sal de ajo, consomé en polvo y si gusta un poco de maizena.
- Formar las tortas y freír en aceite caliente hasta que se doren por los dos lados.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortilla española

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papas	500 grs
Cebolla	100 grs
Huevo	8 pzas
Aceite de olivo	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, pelar y cortar las papas en cuadritos chicos.
- Picar la cebolla.
- Freír las papas con la cebolla, escurrir y dejar enfriar
- En un bowl batir los huevos, agregar las papas con la cebolla, sazonar con sal y pimienta.
- En un sartén, poner aceite de olivo y calentar un poco.
- Agregar la mezcla de los huevos con las papas al sartén caliente y removiendo un poco con una pala de madera hasta que se empiece a cuajarse.
- Separar los bordes, cubre la sartén con un plato de mayor diámetro que el sartén y darle la vuelta.
- Echar de nuevo para que cuaje por el otro lado y montarlo en un plato.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Verduras en mole amarillo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chile costeño amarillo o guajillo	150 grs
Tomate verde	300 grs
Clavo de olor	2 grs
Pimienta	2 grs
Orégano	5 grs
Hoja de acuyo (hierba santa)	5 grs
Masa de maíz (chochoyotes)	300 grs
Consomé de pollo	Al gusto
Ejote	400 grs
Chayote	300 grs
Papa	300 grs
Ajo	5 grs
Cebolla	100 grs
Sal	Al gusto
Manteca	30 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar las verduras en cuadros grandes.
- Poner las verduras en una olla grande, cubrir con 2 litros y medio de agua, añadir dos dientes de ajo y la cebolla, sazonar y llevar a ebullición, tapar y mantener 45 minutos a fuego lento, hasta que quede bien cocido.
- Preparar el mole asando los chiles, quitándoles las semillas y cocinándolos 10 minutos con los tomates verdes sin piel y agua. Escurrir, agregar el clavo, la pimienta, el comino en polvo y los dientes de ajo, y triturar.
- Cocinar con la manteca fundida durante 6 o 7 minutos. Añadir el caldo y el cilantro muy picado, tapar, bajar el fuego y hervir 10 minutos y sazonar.
- Preparar los chochoyotes (bolitas presionando con el dedo meñique para abrir un hueco en cada una) trabajando la masa con la manteca y la sal y hervirlas 10 minutos a fuego lento removiendo constantemente. Añadir las verduras, dar un último hervor y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Verduras mixtas a la plancha

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Brócoli	700 grs
Calabazas	700 grs
Coliflor	700 grs
Germen de soya	300 ml
Salsa de soya	60 ml
Mantequilla	90 grs



PREPARACIÓN

- Separar las flores del brócoli y de la coliflor en arbolitos chicos. Lavar y desinfectarlos perfectamente. Así como el resto de las verduras.
- Cortar las calabazas en rodajas a lo largo y delgadas
- Calentar muy bien la plancha y limpiar con tantito de mantequilla la plancha, agregar las verduras y dejarlas que se cosan tantito agregar la salsa de soya y revolver bien.
- Es importante que no se quemen y que no queden muy cocidas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Zanahorias a la mantequilla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Zanahorias	1 kg
Mantequilla	150 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Nuez moscada	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, pelar y cortar las zanahorias en rebanadas delgadas.
- En un sartén, cocinar las zanahorias con la mantequilla hasta que se hagan blandas y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar



Guisados

Nota. Durante la vigencia del contrato, podrán incorporarse nuevos platillos que no se encuentren en el menú o en el recetario, siempre que sus ingredientes formen parte del recetario institucional TE-cocinando.

Se priorizará el uso de consomé en polvo en sustitución de la sal.

Albóndigas de pollo en salsa de jitomate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Molida de pollo	2.5 kgs
Pan molido	80 grs
Hierba buena	2 grs
Huevo	80 grs
Arroz	90 grs
Pimienta gorda	Al gusto
Ajo	6 grs
Sal	Al gusto
Canela	6 grs
Oregano	2 grs
Jitomate	1 kg
Puré de jitomate	150 grs
Cebolla	150 grs
Chipotle lata	30 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar la hierbabuena y licuar con cebolla, ajo y todos los condimentos.
- Lavar y cocer el arroz
- Mezclar la carne con lo que se licuó, añadir el arroz cocido, pan molido, huevo y sal.
- Formar bolas de 100 gramos para agregar al caldillo de jitomate hirviendo (licuar el jitomate, el ajo, la cebolla, el chipotle y agua y sazonar con consomé en polvo en una cacerola).
- Dejar que se cocinen hasta su cocción, que no queden muy secas si es necesario agregar más agua.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Cacerola de pollo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de pollo	2.5 kgs
Mantequilla	150 grs
Cebolla	1 kg
Harina	100 grs
Rabo de cebolla	200 grs
Ajo	30 grs
Pimienta gorda	Al gusto
Yema de huevo	50 grs
Vino blanco	250 ml
Perejil	30 grs
Tomillo	Al gusto
Nuez moscada	Al gusto
Puntas de espárragos	30 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Saltear las puntas de pollo con ajo picado y rabo de cebolla, pimienta, perejil, tomillo y consomé en polvo.
- Freír la harina en mantequilla, antes de que dore añadir el vino, nuez moscada y las puntas de pollo
- Antes de servir, diluir las yemas en un poco de salsa e incorporarlas y dar un hervor.
- Servir con puntas de espárragos salteadas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Carne polaca de Tabasco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2.5 kgs
Cebolla	250 grs
Col	200 grs
Jitomate	500 grs
Pimienta	Al gusto
Clavo	Al gusto
Ajo	50 grs
Hoja de laurel	Al gusto
Tomillo	Al gusto
Salsa cátsup	400 grs
Chile chipotle	150 grs
Aceite	Al gusto
Tostadas	400 grs
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer el pollo y desmenuzar; filetear la cebolla, picar finamente la col y el ajo.
- Dorar el pollo con la col y el ajo.
- Licuar el jitomate, especias, chipotle e incorporar al pollo con la cebolla fileteada; sazonar con sal y dejar secar al fuego.
- Agregar la salsa cátsup y dejar quince minutos a fuego lento.
- Servir con tostadas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chiles rellenos de pollo y elote con crema gratinados

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2.5 kgs
Crema	1 lts
Chile poblano grande	10 pzas
Granos de elote dulce	400 grs
Ajo	30 grs
Cebolla	100 grs
Mantequilla	50 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Queso manchego	250 grs



PREPARACIÓN

- Lavar, asar desvenar y limpiar los chiles poblanos.
- Cocer la pechuga de pollo y desmenuzar.
- Filetear la cebolla, picar el ajo.
- En una cacerola saltear la cebolla con ajo con mantequilla, añadir el pollo desmenuzado, después agregar la crema y sazonar con sal y pimienta.
- Rellenar los chiles con el pollo y cubrir con queso manchego y gratinar en el horno.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chile relleno de pollo y frutos secos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chile poblano grande	10 pzas
Pechuga de pollo	2.5 kgs
Cebolla	500 grs
Ajo	30 grs
Jitomate	1.4 kgs
Frutos secas	400 grs
Acitron	100 grs
Puré de tomate	400 ml
Vino blanco	200 ml
Aceite de olivo	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Perejil	20 grs



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar la pechuga de pollo.
- Asar, pelar y desvenar con cuidado los chiles poblanos. Reservar
- Lavar y picar una parte de cebolla, ajo y una parte de jitomate.
- Picar los frutos secos y el acitrón.
- Picar el perejil.
- En una cacerola con aceite de olivo caliente, freír la cebolla con ajo y el jitomate, agregar el pollo desmenuzado, a medio cocción agregar los frutos secos y añadir el vino blanco. Sazonar y terminar de cocer.
- Hacer el caldillo de jitomate licuando el jitomate con el puré de tomate, cebolla y ajo; Después freír en una cacerola con aceite caliente, agregar un chorrito de agua, sazonar con consomé en polvo y dejar reducir. Rectificar sazón.
- Rellenar los chiles con el pollo preparado y bañar con el caldillo de jitomate y poner encima perejil picado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Crepas de pollo con champiñones bañadas en salsa bechamel

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina	500 grs
Leche	1lt
Huevos	4 pzas
Mantequilla	30 ml
Sal	50 grs
Champiñones	750 grs
Pechuga de pollo	750 grs
Pimiento morrón	300 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	40 grs
Almendras	150 grs
Mantequilla	40 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Salsa Bechamel	
Harina	125 grs
Mantequilla	125 grs
Leche	1 lt
Nuez moscada	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Para hacer las crepas, mezclar la harina con los huevos, leche y mantequilla en líquido y refrigerar durante 1 hora.
- Verter un cucharón de la mezcla de las crepas en una sartén ligeramente untada de mantequilla, dejar cocer 1 minuto a fuego medio y voltear la crepa; cocerla 30 segundos por el otro lado.
- Para hacer el relleno primero cocer la pechuga de pollo y desmenuzar
- Picar finamente la cebolla, el ajo, las almendras peladas, el pimiento morrón.
- Lavar y picar los champiñones en cuadritos chicos.
- En una cacerola poner la mantequilla, agregar todo lo picado y después agregar el pollo desmenuzado y sazonar con sal y pimienta.
- Para hacer la salsa bechamel en un sartén fundir la mantequilla, agregar la harina hasta hacer una pasta, posteriormente echar de chorrito la leche mientras estar moviendo en forma circular o con una batidora a mano en bajo fuego, sazonar con nuez moscada, sal y pimienta y evitar que salgan grumos hasta quedarespesita.
- Rellenar las crepas con el pollo y bañarlas en salsa bechamel, se sugiere hacer este último paso en el momento cuando ya se vayan a servir para que no se sequen y estén calientes.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Enchiladas de mole Don Pancho

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2.5 kgs
Tortillas	2 kgs
Crema	500 ml.
Queso rallado	300 grs
Aceite	Al gusto
Cebolla	200 grs
Mole pasta	1 lt
Jitomate	400 grs
Aceite oliva	30 ml.
Ajo	4 grs
Sal	Al gusto
Ajonjolí	Al gusto
Chocolate	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar las pechugas de pollo, reservar el caldo.
- Pasar por aceite caliente las tortillas y formar tacos con el pollo desmenuzado.
- Para hacer el mole licuar el jitomate con el ajo y freír.
- Ponga aceite en una cacerola y ponga a freír el mole no deje de mover para que no se pegue. Agregue al caldo y el jitomate déjelo cocinar por 20 minutos a fuego lento
- Agregar chocolate y seguir moviendo hasta que quede y sazonar.
- Agregue los tacos en el mole al momento que se vayan a servir para que no se aguaden tanto ni queden tiesas.
- Agregar la cebolla en rodajas y crema encima y espolvorear el queso rallado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Enchiladas suizas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo desmenuzado	2.5 kgs
Tomate	2 kgs
Tortillas	2 kg.
Chile serrano	100 grs
Ajo	10 grs
Cebolla	400 grs
Queso manchego	150 grs
Crema	500 ml
Cilantro	50 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar la pechuga de pollo.
- Lavar y cocer los tomates con la cebolla, chiles serranos y ajo
- Licuar las verduras con el cilantro.
- Freír la salsa en una cacerola con aceite caliente y sazonar con consomé en polvo.
- Añadir crema, pero antes hay que temperarla la crema con un poco de salsa caliente.
- Pasar las tortillas por aceite caliente, rellenar con pollo y formar tacos y bañarlas con la salsa.
- Agregar queso manchego encima de las enchiladas y gratinar en el momento que se vayan a servir y poner unas rodajas de cebolla.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Estofado de pollo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de Pollo	2 kgs
Calabazas	2 kgs
Papas	2 kgs
Cebolla	1 kg
Jitomate	500 grs
Laurel	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Ajo	50 grs.



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en medias lunas las calabazas, las papas.
- Filetear la mitad de la cebolla.
- Licuar el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Saltear el pollo en aceite con la cebolla fileteada, agregar el jitomate licuado y laurel.
- Agregar las verduras hasta que estén cocidas y sazonar con consomé en polvo.
- El caldillo debe quedar espesito.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Fajitas a la plancheta (pollo)

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Fajitas de pollo	2.5 kgs
Cebolla morada	300 grs
Pimiento morrón rojo	300 grs
Pimiento morrón amarillo	300 grs
Pimiento morrón verde	300 grs
Germen de soya	100 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en julianas la cebolla y los pimientos.
- Lavar el germen de soya.
- En la plancha caliente con aceite de olivo, sofreír la cebolla, los pimientos y el germen de soya; Agregar las fajitas de pollo, incorporar todo muy bien y sazonar y terminar de cocer.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Fricassé de pollo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga o muslo deshuesado)	2.5 kgs
Papa	500 grs
Pimiento morrón	400 grs
Jitomate	700 grs
Cebolla	300 grs
Ajo	20 grs
Puré de tomate	150 ml
Jugo de naranja	400 ml
Jugo de limón	400 ml
Vino blanco	400 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Comino	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto
Orégano	Al gusto
Achiote	100 grs
Aceitunas verde	150 grs
Hojas de laurel	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en cuadros las papas.
- Lavar y cortar en julianas la cebolla y el ajo.
- Moler el achiote con el jugo de naranja y jugo de limón y ajo y marinar el pollo, agregar también la cebolla y el pimiento en julianas; Refrigerar una hora.
- Hacer la salsa de jitomate licuando el jitomate con cebolla, ajo y puré de tomate. Sazonar.
- Calienta aceite en una olla grande y cocina el pollo hasta que se dore. Agregar el jugo cítrico, cebolla y pimiento y cocinalentamente.
- Agrega la salsa de jitomate, el vino, las aceitunas y los condimentos secos. Mezclar de vez en cuando para combinar los sabores, y cocina a fuego lento por 5 minutos.
- Incorporar las papas y cubre con el agua que haga falta. Cocinar a temperatura media por aproximadamente 30 minutos o hasta que el pollo esté cocinado por completo y las papas estén suaves.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Hojaldras de mole rojo con pollo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2.5 kgs
Mole en pasta	1 lt
Jitomate	400 grs
Aceite oliva	30 ml
Ajo	4 grs
Sal	Al gusto
Chocolate	Al gusto
Hojaldras	20 pzas



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar las pechugas de pollo, reservar el caldo.
- Licuar el jitomate con el ajo y freír.
- Ponga aceite en una cacerola y ponga a freír el mole no deje de mover para que no se pegue. Agregue al caldo y el jitomate déjelo cocinar por 20 minutos a fuego lento
- Agregar chocolate y seguir moviendo hasta que quede y sazonar.
- Agregar el pollo desmenuzado al mole y mezclar bien
- Rellenar el pollo con mole en las hojaldras y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Lasaña poblana con pollo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2.5 kgs
Chile poblano	1.5 kgs
Cebolla	200 grs
Granos de elote dulce	400 grs
Ajo	20 grs
Crema	400 ml
Pasta para lasaña	1 paquete
Queso gouda en rebanadas	250 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto
Finas hierbas	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar el pollo.
- Lavar y picar el ajo y la cebolla.
- Asar, desvenar y limpiar los chiles poblanos; Una parte lo cortamos en tiras y otra parte lo reservamos para moler.
- En una sartén con un poco de aceite caliente sofreír el ajo, cebolla, los granos de elote, chile poblano en tiras; Agregar el pollo desmenuzado e incorporar todo muy bien. Sazonar con consomé en polvo.
- Licuar el chile poblano restante con la crema ácida y un poco de sal de ajo.
- En una olla poner a hervir agua y finas hierbas y precocer las láminas de lasaña.
- Engrasar en una charola y colocar las láminas de lasaña, encima la mezcla de pollo y luego la crema poblana y repetir dos veces más este paso y cubrir con queso.
- Meter al horno para terminar de cocer y gratinar.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Medallones de pollo en salsa de champiñones

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Medallones de pollo	20 pzas
Leche	1.5 lts
Mantequilla	10 grs
Harina	80 grs
Nuez moscada	15 grs
Champiñones	400 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Perejil	Al gusto
Vino blanco	250 ml



PREPARACIÓN

- Freír un poco los medallones con sal y pimienta.
- Lavar y cortar los champiñones en cuadros se toma la mitad y la otra mitad se reserva.
- Poner en la licuadora la leche con la harina, la mitad que se reservó de los champiñones, sal, nuez moscada y pimienta.
- Poner en una cacerola la mantequilla, los champiñones, agregar la mezcla, añadir el vino blanco y cocinarla sin dejar de mover hasta que tenga una consistencia espesa.
- Mezclar los medallones de pollo con la salsa de queso.
- Espolvorear perejil encima.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Medallones de pollo en salsa de queso

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Medallones de pollo	20 pzas
Leche	1.5 lts
Mantequilla	10 grs
Harina	80 grs
Nuez moscada	15 grs
Queso americano	200 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Perejil	Al gusto
Vino blanco	250 ml



PREPARACIÓN

- Freír un poco los medallones con sal y pimienta.
- Poner en la licuadora la leche con la harina, el queso americano, sal, nuez moscada y pimienta.
- Poner en una cacerola la mantequilla y la mezcla, agregar el vino blanco y cocinarla sin dejar de mover hasta que tenga una consistencia espesa.
- Mezclar los medallones de pollo con la salsa de queso.
- Espolvorear perejil encima.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pastel azteca

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga pollo	2 kgs
Tortilla maíz	1 kg
Tomate verde	1 kg
Elote en lata	60 grs
Crema	250 ml
Queso gouda	300 grs
Chile poblano	1 kg
Cebolla	200 grs
Ajo	8 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Cilantro	20 grs
Chile serrano	20 grs



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar el pollo.
- Lavar, asar, desvenar y cortar en rajas los chiles poblanos.
- Filetear la cebolla.
- Lavar y cocer los tomates con cebolla, ajo y chiles, después licuar con el cilantro y sazonar en una cacerola hasta dar su hervor
- Saltear la cebolla fileteada, las rajas, los granos de elotes con el pollo, mezclar muy bien y sazonar.
- Las tortillas se fríen un poco con aceite y se sacan.
- Después en un refractario engrasado con mantequilla se pone una capa de tortillas luego se pone una capa de la preparación del pollo, una capa de queso gouda, una capa de salsa de tomate, repetir el mismo paso dos veces y se espolvorea con el queso y meter al horno a 200°C por 15 minutos y servir con crema (si lo requieren se puede añadir un poco de la salsa encima al momento de servir).

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pechuga a la cordon blue

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo aplanada	2 kg.
Queso gouda	250 grs
Jamón de pavo	250 grs
C	100 grs
Leche	200 ml
Jugo maggi	10 ml
Salsa inglesa	10 ml.
Pan molido	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Licuar, el huevo con cebolla y ajo y en un inserto se pone la leche, el huevo, el jugo maggi y la salsa inglesa. Se revuelve bien todo. Y se ponen a remojar las pechugas por unos minutos.
- Al pan molido se le agrega sal y pimienta.
- Poner la pechuga, encima el jamón y queso, enrollarlo o doblarlo, pasarlo por huevo y después empanizar.
- Freír en aceite en ambos lados, y terminar de cocer en el horno.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pechuga de pollo empanizada a la hawaiana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo aplanada	2 kgs
Jamón	500 grs
Piña	300 grs
Jitomate	1 kg
Puré de tomate	200 ml
Huevo	100 grs
Leche	200 ml
Jugo maggi	10 ml
Salsa inglesa	10 ml.
Pan molido	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	200 grs
Ajo	20 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar una parte de cebolla.
- Pelar y picar la piña en cuadros.
- Picar el jamón en cuadros.
- Licuar el huevo con cebolla y ajo y en una cacerola se pone la leche, el huevo, el jugo maggi y la salsa inglesa. Se revuelve bien todo. Y se ponen a remojar las pechugas por unos minutos.
- Al pan molido se le agrega sal y pimienta.
- Pasar las pechugas de pollo por el pan molido y freír en la plancha.
- Hacer el salsa de jitomate licuando el jitomate con el puré de tomate, cebolla y ajo; Después freír en una cacerola con aceite caliente, agregar un chorrito de agua, sazonar con consomé en polvo y dejar reducir. Rectificar sazón.
- En una cacerola, acitronar la cebolla, la piña y el jamón, después agregar la salsa de jitomate, agregar finas hierbas y sazonar. Dejar reducir.
- Las pechugas empanizadas bañarlas al momento con la hawaiana.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pechuga empanizada con queso parmesano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo aplanada	2 kgs
Huevo	100 grs
Leche	200 ml
Jugo maggi	10 ml
Salsa inglesa	10 ml.
Pan molido	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Aceite	Al gusto
Queso parmesano	250 grs.



PREPARACIÓN

- Licuar, el huevo con cebolla y ajo y en un inserto se pone la leche, el huevo, el jugo maggi y la salsa inglesa. Se revuelve bien todo. Y se ponen a remojar las pechugas por unos minutos.
- Al pan molido se le agrega, el queso parmesano, sal y pimienta.
- Pasar las pechugas aplanadas por el huevo y empanizar con el pan molido con queso parmesano

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pechuga rellena de espinacas y queso crema en salsa poblana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo aplanada	2.5 kgs
Espinaca	1 kg
Queso crema	250 grs
Cebolla	200 grs
Chile poblanos	800 grs
Crema	1 lt
Lecha evaporada	500 ml
Ajo	20 grs
Granos de elote dulce	100 grs
Sal de ajo	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y filetear la espinaca y una parte de cebolla.
- Picar finamente el ajo
- Asar, desvenar y limpiar los chiles poblanos.
- Cortar en tiras el queso crema.
- Acitronar la cebolla y el ajo en una cacerola con aceite, agregar la espinacas, sazonar con consomé en polvo y dejar cocer unos minutos.
- Licuar los chiles poblanos con un poco de cebolla, ajo, crema y leche evaporada y agregar en una cacerola caliente a que dé un hervor, sazonar con sal de ajo y agregar los granos de elote dulce.
- Extender la pechuga aplanada, rellenar con las espinacas salteadas y queso crema, enrollar, sazonar con sal de ajo y pimienta.
- Sellar en la plancha caliente y terminar de cocer en el horno.
- Servir con la salsa poblana encima.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo a la cantonesa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de pollo	2.5 kgs
Vinagre de arroz	45 ml
Jengibre rallado	45 grs
Salsa de soya	80 ml
Azúcar	50 grs
Fécula de maíz	20 grs
Caldo de pollo	800 ml
Aceite de ajonjolí	30 ml
Cebolla cambray	300 grs
Brócoli	300 grs
Jícama	500 grs
Zanahoria	300 grs
Calabaza	300 grs
Germen de soya	50 grs
Ajonjolí	20 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar la zanahoria, la jícama, la calabaza en juliana.
- Lavar y cortar en arbolitos el brócoli.
- Lavar y cortar en cuartos la cebolla cambray.
- Tostar el ajonjolí.
- Mezclar el caldo con el vinagre, la salsa de soya, el jengibre y el azúcar.
- Calentar la mezcla anterior. Cuando comience a hervir, agregar la fécula de maíz, previamente mezclada con un poco de agua.
- Cocinar hasta que la salsa espese ligeramente. Reservar.
- Saltea el pollo en una sartén o caliente con el aceite. Incorporar los vegetales y el germen de soya y seguir cocinando unos minutos más.
- Agregar la salsa y cocinar hasta que el pollo esté cocido y espolvorear el ajonjolí.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo a la naranja

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga de pollo y muslo deshuesado)	2.5 kgs
Jugo de naranja	600 ml
Naranja	250 grs
Azúcar	50 grs
Limón	40 ml
Harina	50 grs
Vino blanco	100 ml
Vinagre	25 ml
Salsa inglesa	5 ml
Salsa soya	5 ml
Aceite	100 ml
Pimienta	Al gusto
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Preparar un inserto para horno, pon en ella el pollo sazonado y rocía aceite sobre el pollo.
- Preparar el horno a una temperatura de 200° aproximadamente y hornear el pollo durante unos 30 minutos.
- Mientras tanto, exprimir los limones y dos naranjas. Pelar y cortar en gajos las naranjas.
- Preparar una cacerola y añadir azúcar y el vinagre, calentar hasta obtener un caramelo dorado.
- Añadir el zumo de naranja, los gajos de naranja el vino, la salsa de soya e inglesa, sal y pimienta y cocer durante diez minutos a fuego lento.
- Disolver la harina con un poco de agua, que quede bien deshecha de lo contrario te saldrán grumos, y añadir a la salsa, cocer durante cinco minutos más.
- Sacar el pollo del horno y verter la salsa sobre él en el momento de servirlo

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo a la parmigiana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo aplanada	2.5 kgs
Aceite de olivo	Al gusto
Jitomate	1 kg
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Puré de tomate	100 ml
Pimiento morrón	100 grs
Albahaca	20 grs
Queso mozzarella	400 grs
Queso parmesano	125 grs
Huevo	4 pzas
Pan molido	300 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Para hacer la salsa de jitomate, hay que licuar el jitomate con el pimiento morrón, cebolla, ajo, puré de tomate y albahaca, freír la salsa en una cacerola y sazonar con consomé de polvo.
- Licuar, el huevo con cebolla y ajo y en un inserto el huevo. Y se ponen a remojar las pechugas por unos minutos.
- Al pan molido se le agrega sal y pimienta.
- Pasar las pechugas aplanadas por el huevo y empanizar con el pan molido y freír.
- Colocarlas en una charola; Agregar la salsa de tomate encima de las pechugas empanizadas y después agregar queso parmesano y queso mozzarella encima, meter al horno para gratinar. Ya una vez gratinados, servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo al curry

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de pollo	2.5 kgs
Aceite	Al gusto
Mantequilla	50 grs.
Ajo	25 grs.
Cebolla	100 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Cúrcuma	Al gusto
Jengibre rallado	Al gusto
Canela	Al gusto
Curry	40 grs
Puré de tomate	100 grs
Media crema	400 ml



PREPARACIÓN

- Picar ajo finamente.
- Filetear la cebolla.
- En una cacerola poner aceite con mantequilla, agregar el ajo picado y la cebolla fileteada.
- Agregar las puntas de pollo, sazonar con consomé de pollo y saltear.
- Agregar la cúrcuma, jengibre rallado, canela y curry.
- Agregar el puré de tomate y seguir cocinando.
- Añadir la media crema, dejar que se mezcle y se reduzca. Servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo al limón

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (Pechuga y muslo deshuesado)	3 kgs
Jitomate	500 grs
Jugo de limón	500 ml
Cebolla	200 grs
Chile morrón	200 grs
Galleta salada	100 grs
Queso rallado	10 grs
Orégano	10 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Ajo	10 grs



PREPARACIÓN

- Marinar el pollo un rato antes de cocinar en jugo de limón con el ajo, pimienta y orégano.
- Lavar y filetear la cebolla.
- Lavara y cortar en juliana el pimiento morrón.
- Se pone a freír el pollo y cuando esté dorado, agregar las rebanadas de jitomate, cebolla, chile morrón y el jugo de limón donde se marinó el pollo, el queso rallado y las galletas saladas molidas.
- Ya que todo este frito y suelte su jugo, se hornea para que se acabe de cocer y quede espesa su salsa.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo al tocino

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga y muslo deshuesado)	2.5 kgs
Tocino	1 kg.
Vino blanco	100 ml
Cebolla	500 grs
Mantequilla	300 grs
Aceite de olivo	60 ml
Harina	300 grs
Laurel	10 grs
Tomillo	2 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Nuez moscada	Al gusto
Leche	1.5 lts



PREPARACIÓN

- Se fríe el pollo en aceite con ajo y cebolla picados y se saca.
- Se pone a freír el tocino cortado en cuadritos y se reserva.
- En una cacerola se prepara la bechamel con la harina, mantequilla y leche, añadir el vino y la nuez moscada. Se licúa un poco del tocino reservado con la bechamel y se le agrega el resto del tocino a la salsa y bañar encima de pollo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo al vino blanco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo aplanada	2 kgs
Vino blanco	500 ml
Jamón	100 grs
Queso manchego	150 grs
Mantequilla	60 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	100 grs.
Ajo	30 grs.



PREPARACIÓN

- Extender la pechuga aplanada y salpimentar.
- Poner una rebanada de jamón y rebanada de queso, enrollar y hornear
- En una cacerola poner mantequilla, agregar cebolla y ajo picados, añadir vino blanco y agregar los rollos de las pechugas y dejar que se mezclen bien sus sabores.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo al vino tinto

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga o muslo deshuesado)	2.5 kgs
Mantequilla	110 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Cebolla	150 grs
Tocino	500 grs
Echalote	80 grs
Papa cambray	250 grs
Zanahoria	200 grs
Maizena	60 grs
Vino tinto	1.5 lt
Caldo de pollo	250 ml
Puré de tomate	600 ml
Tomillo	Al gusto
Perejil	25 grs
Hojas de laurel	Al gusto
Champiñon	500 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Picar finamente el tocino.
- Lavar y picar la cebolla en trozos.
- Picar el echalote en cuadritos.
- Lavar las papas cambray y cortar a la mitad
- Lavar, pelar y cortar en rebanadas las zanahorias
- Lavar y picar finamente el perejil.
- Limpiar y rebanar los champiñones
- En una sartén derretir la mantequilla, agregar el aceite y sellar las piezas de pollo previamente salpimentadas. Reservar
- En una sartén freír el tocino , agregar la cebolla, el echalote, las papas cambray, las zanahorias, las piezas de pollo y la fécula de maíz.
- Verter el vino tinto y deja reducir a la mitad. Añadir el caldo de pollo, el puré de tomate, el tomillo, laurel, perejil, sazonar con sal y pimienta, deja cocinar hasta que el pollo esté completamente cocido.
- Agregar los champiñones y cocinar por unos minutos más.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo almendrado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga y muslo deshuesado)	2.5 kgs
Cebolla	250 grs
Ajo	30 grs
Sal de ajo	Al gusto
Almendra	500 grs
Jitomate	500 grs
Pimienta gorda	Al gusto
Canela en raja	Al gusto
Hoja de laurel	Al gusto
Comino	Al gusto
Consomé de pollo en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Saltear el pollo en aceite en la plancha y sazonar con sal de ajo.
- En una olla pon a hervir agua, retira del fuego y remojar ahí las almendras durante 10 minutos. Pelar todas las almendras, picar unas 20 y deja el resto enteras.
- En un sartén caliente asar los jitomates y moler en la licuadora con las almendras enteras, la cebolla, pimienta, canela y sal con caldo de pollo.
- Colar la mezcla y verter sobre una cacerola caliente.
- Agregar el laurel, el comino, el consomé en polvo al gusto. Deja hervir durante 15 minutos y añadir las piezas de pollo. Agrega más caldo si es necesario.
- Sirve y espolvorea con las almendras picadas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo con elote y crema

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	3 kgs
Crema	1 lt
Chile poblano	200 grs
Tomate	200 grs
Pimiento morrón	400 grs
Granos de elote dulce	400 grs
Ajo	30 grs
Cebolla	100 grs
Mantequilla	50 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer el pollo con cebolla, ajo y sal.
- Asar los chiles poblanos, limpiar y cortar en tiras.
- Asar y licuar los tomates con ajo y cebolla al gusto.
- Cocinar el pollo desmenuzado y los elotes con esta salsa.
- En un refractario untado con mantequilla colocar capas de pollo, rajas de chile poblano y de pimiento morrón; espolvorear pimienta y bañar con crema.
- Meter al horno a fuego lento.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo con mole Don Pancho

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (Pechuga y muslo deshuesado)	2.5 kgs
Cebolla	200 grs
Mole pasta	1 lt
Jitomate	400 grs
Aceite oliva	30 ml
Ajo	10 grs
Sal	Al gusto
Ajonjolí	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una cacerola poner a cocer el pollo con cebolla y sal, cuando esté listo póngalo aparte, saque la cebolla, conserve el caldo en la misma cacerola.
- Licuar el jitomate con el ajo y freír en aceite.
- Poner aceite en una cacerola y ponga a freír el mole no deje de mover para que no se pegue. Agregar al caldo y el jitomate déjelo cocinar por 20 minutos a fuego lento, si no se quiere muy picoso se le agrega chocolate. Agregar el pollo y déjelo cocinar otros 15 minutos a fuego lento.
- Cuando se sirva se le espolvorea ajonjolí.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo desmenuzado con mole verde

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2.5 kgs
Pepita	800 grs
Cacahuete	300 grs
Caldo de pollo	2 lts
Tomate verde	1 kg
Chile serrano	50 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	15 grs
Cilantro	20 grs
Epazote	15 grs
Lechuga orejona	50 grs
Espinaca	70 grs
Calabaza	80 grs
Manteca de cerdo	100 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar la pechuga de pollo. Reservar el caldo.
- Tostar la pepita y el cacahuete.
- Licuar la pepita y el cacahuete con 2 tazas de caldo para obtener una pasta. Reservar
- Licuar los tomates, los chiles, la cebolla, el ajo, el cilantro, el epazote, las hojas de lechuga, espinaca y calabaza hasta obtener una salsa tersa.
- En una cacerola calentar la manteca, verter la pasta de pepita, y posteriormente la salsa verde. Cocina a fuego bajo por 5 minutos.
- Verter el resto del caldo, sazona y cocina hasta que suelte el hervor.
- Ya una vez listo el mole verde, mezclar con el pollo desmenuzado y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo en salsa de hígado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga y muslo deshuesado)	2.5 kgs
Jitomate	1 kg
Tocino	200 grs
Paté de hígado	200 grs
Chile poblano	200 grs
Cebolla	200 grs
Aceite	Al gusto
Harina	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Ajo	50 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y filetear la cebolla
- Asar, desvenar y cortar en rajas el chile poblano.
- Lavar y cortar en rebanadas el jitomate.
- Picar finamente el ajo.
- Picar el tocino.
- Moler el paté de hígado.
- Saltear el pollo con el tocino en una cacerola con aceite caliente.
- Agregar la cebolla, las rajas, añadir el jitomate y el paté de hígado molido, sazonar al gusto y cocinar hasta que el pollo quede cocido, agregar el caldo de pollo sólo si es necesario.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo encacahuatado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga y muslo deshuesado)	2.5 kgs
Jitomate	2 kgs
Cacahuete	300 grs
Ajo	4 grs
Cebolla	100 grs
Chile guajillo	100 grs.
Aceite	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Freír el pollo en la plancha con aceite caliente.
- Freír los chiles guajillos con jitomate, cebolla y ajo, después agregar agua caliente para remojar unos minutos.
- Saltear con tantito aceite los cacahuates y ya una vez salteado moler con el chile, jitomate, cebolla y ajo con el agua de los chiles y agregar consomé en polvo.
- Hervir 2 minutos esta salsa a fuego lento agregando el pollo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo frito

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga y muslo deshuesado)	2.5 kgs
Pan molido (crunchy)	500 grs
Huevo	100 grs
Leche	200 ml
Jugo maggi	10 ml
Salsa inglesa	10 ml
Aceite	Al gusto
Cebolla	100 grs.
Ajo	20 grs
Harina	100 grs



PREPARACIÓN

- Licuar el huevo con cebolla y ajo y en un inserto se pone la leche, el huevo, el jugo maggi y la salsa inglesa. Se revuelve bien todo. Y se ponen a remojar el pollo por unos minutos.
- Al pan molido se le agrega sal y pimienta.
- Pasar las piezas de pollo por harina quitándole el exceso, después pasar por el huevo y al final por el pan molido.
- Freír en aceite y escurrir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo Kung Pao

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de pollo	2.5 kgs
Salsa de soya	Al gusto
Vinagre de arroz	45 ml
Pimiento morrón	80 grs
Maizena	45 grs
Aceite de sésamo	45 ml
Chile de árbol seco	20 grs
Pimienta gorda	16 grs
Ajo	20 grs
Jengibre	20 grs
Cebolla cambray	150 grs
Cacahuates	200 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Azúcar morena	30 grs
Caldo de pollo	60 ml



PREPARACIÓN

- Poner las puntas de pollo a marinar al menos una hora en un bowl con la salsa de soya, el vinagre de arroz y la maizena, mezclar bien y dejar reposar, tapando bien con aluminio en el refrigerador.
- Pelar la cebolla cambray y cortar en rodajas, sin los tallos.
- Lavar, y picar el pimiento finamente.
- Cortar el ajo y el jengibre finamente.
- Machacar el chile seco con la pimienta gorda.
- En un sartén con aceite caliente, dorar el pollo por fuera sin que llegue a hacerse por dentro, retirar y reservar; En el mismo sartén, añadir un poco de aceite de olivo y agregar lo que se machacó, bajando la flama.
- Pochar la cebolla cambray a fuego medio-bajo, con el pimiento, el jengibre y el ajo, dejar pasar unos cinco minutos, incorporar de nuevo el pollo y añadir el aceite de sésamo, la salsa de soya, el caldo de pollo y el azúcar, poner a fuego alto y mezclar bien, agregar cacahuates tostados y dejar que el caldo reduzca. Servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo pibil

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2.5 kgs
Jugo de naranja	1 lt
Ajo	12 grs
Jugo de limón	500 ml
Achiote	100 grs
Hojas de plátano	3 pzas
Cebolla morada	100 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Chile habanero	1 pza



PREPARACIÓN

- Licuar el achiote con ajo, jugo de naranja, jugo de limón, sal y pimienta.
- Marinar un día antes el pollo con el achiote
- Poner a cocer el pollo con la marinada y agregar un poco d agua en un olla y cubrir con hoja de plátano.
- Ya una vez cocida el pollo, desmenuzar mientras dejar el caldo que hierva y sazonar.
- Mezclar el pollo con el caldo, ponerlo en un inserto y cubrir con hoja de plátano y meterlo a horno para dorar unpoco.
- Filetear la cebolla morada y el chile habanero y agregar un poco de jugo de naranja y jugo de limón, un chorrito de agua, sal y pimienta, para acompañar al pollo pibil.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pollo rostizado en salsa de mango y tequila

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (pechuga y muslo deshuesado)	2.5 kgs
Aceite de olivo	Al gusto
Azúcar	60 grs
Tequila	100 ml
Chile cuaresmeño	50 grs
Cebolla	150 grs
Pimiento morrón amarillo	180 grs
Mango en almíbar	820 grs
Jugo de limón	60 ml
Cilantro	30 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Salpimentar el pollo y rostizar con un poco de aceite en el horno.
- Lavar y picar la cebolla, el pimiento y el cilantro
- Lavar, quitar las semillas y picar finamente el chile cuaresmeño.
- Para preparar la salsa de mango y tequila, saltear las cebollas en aceite de oliva caliente a fuego medio, hasta que estén tiernas y ligeramente doradas.
- Agregar el pimiento y saltear hasta que esté caliente; Agregar el azúcar hasta que se disuelva; retire del calor.
- Licuar el mango con el tequila, una parte del jugo de limón y la mezcla de cebolla hasta tener una mezcla homogénea.
- Mezclar el chile cuaresmeño picado, el cilantro y la restante del jugo de lima en un tazón pequeño, agregar sal al gusto. Deja reposar hasta que esté listo para servir.
- Servir el pollo rostizado bañado con la salsa de mango y adornar con un poco de la mezcla del chile cuaresmeño.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pozole verde

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Maíz pozolero	1 kg
Pollo	2 kgs
Cebolla	1 kg
Ajo	50 grs
Cilantro	100 grs
Consomé de pollo	Al gusto
Tomate verde	1 kg
Pepita de calabaza	200 grs
Chile poblano	200 grs
Chile cuaresmeño	200 grs
Hojas de laurel	Al gusto
Orégano	Al gusto
Comino	Al gusto
Rábano	500 grs
Lechuga	500 grs
Tostadas	30 pzas
Chicharrón	25 grs
Crema	1 lt
Queso rallado	200 grs



PREPARACIÓN

- Cocer el maíz pozolero junto con el pollo, ajo, cebolla y hojas de laurel.
- Lavar y cortar el tomate verde en cuarto, también cortar de la misma forma los chiles cuaresmeños y el chile poblano.
- En un sartén sin aceite tostamos las pepitas de calabaza y reservamos,
- Freír en un sartén caliente el ajo y la cebolla, agregamos los chiles y sofreímos un par de minutos más, enseguida incorporamos el tomate verde, la pepita de calabaza y las especias: laurel, orégano, comino y la sal.
- Agregar el cilantro, y una vez que apagamos el fuego las hojas de lechuga.
- Licuar esta mezcla con un poco del caldo de la cocción del pollo hasta obtener una salsa.
- Freír la salsa en un poco de aceite y condimentar con consomé de pollo si fuera necesario.
- Incorporar la salsa al caldo con maíz pozolero y calentar a fuego alto hasta que hierva para que se mezclen los sabores.
- Rectificar la sazón si fuera necesario y agregar alguna especia como orégano y sazonomos con consomé de pollo al gusto.
- Servir este pozole con el chicharrón, lechuga, cebolla, tostadas rábanos, crema y queso. También puedes acompañar de tostadas de maíz.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Puntas de pollo a la crema de chipotle

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de pollo	2.5 kgs
Cebolla	300 grs
Crema	1 lt
Chipotle en la lata	200 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	AL gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y filetear la cebolla
- Licuar la crema con el chipotle.
- En una cacerola con aceite caliente, agregar la cebolla y las puntas de pollo hasta que se cocinen bien.
- Agregar la crema licuada y sazonar con consomé en polvo y pimienta.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Sábanas de pollo nevadas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo aplanada	2kgs
Frijoles refritos	500 grs.
Queso manchego en rebanada	300 grs
Tomate verde	1 kg
Cebolla	100 grs
Ajo	50 grs
Cilantro	10 grs.
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cocer el tomate con la cebolla y el ajo para después licuarlos con el cilantro y consomé en polvo.
- Freír la salsa en aceite caliente y dejar hervir.
- Poner a la plancha las pechugas de pollo aplanadas con sal de ajo.
- Ya una vez cocidas las pechugas, untar frijol refrito encima y después una rebanada de queso manchego y bañar con la salsa verde al momento de servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Salpicón de pollo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2 kg
Cebolla morada	80grs
Papas	100 grs
Zanahorias	100 grs
Queso panela	150 grs
Chiles en vinagre	150 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Lechuga	300 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Jugo maggi	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto
Aguacate	150 grs
Tostadas	30 pzas



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar la pechuga de pollo
- Lavar, pelar y cortar en cuadros chicos las papas y las zanahorias
- Lavar y filetear la lechuga
- Cortar en cuadros chicos el queso panela
- Lavar y filetear la cebolla.
- Mezclar todos los ingredientes con el pollo desmenuzado, sazonar y servir con cubos de aguacate y tostadas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortas de pollo en salsa verde

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2 kgs
Harina	80 grs
Huevo	50 grs
Tomate verde	1 kg
Cilantro	80 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	15 grs
Perejil	20 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer y desmenuzar el pollo.
- Lavar y picar finamente la cebolla y el perejil.
- Mezclar el pollo con cebolla, perejil y sazonar con consomé en polvo.
- Hacer la salsa cociendo el tomate verde con la cebolla, ajo y después licuar con el cilantro y un poco de agua donde se coció el tomate verde.
- Freír la salsa en una cacerola y sazonar con consomé en polvo.
- Batir el huevo para capear, agregar la harina y el pollo poco a poco con movimiento envolvente.
- Con una cuchara formar tortas y freír con aceite caliente en la plancha hasta que estén cocidas.
- Ya una vez cocidas, bañarlas con la salsa

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Alambre de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Bistec de res	2 kgs
Cebolla	500 grs
Pimiento morrón	300 grs
Champiñones	300 grs.
Tocino	200 gr.
Queso Oaxaca	200 gr.
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Filetear los bisteces y picar el tocino.
- Lavar y filetear la cebolla y los champiñones.
- Lavar y cortar en juliana el pimiento morrón.
- Rallar el queso Oaxaca.
- En una cacerola con aceite caliente agregar la cebolla con el bistec fileteado, después el tocino, el pimiento morrón y los champiñones, saltear y mezclar todo hasta que ya estén cocidos, después agregar el queso encima para que se gratinen.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Albóndigas de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Molida de res	2.5 kgs
Pan molido	80 grs
Hierba buena	2 grs
Huevo	80 grs
Arroz	90 grs
Pimienta gorda	Al gusto
Ajo	6 grs
Sal	Al gusto
Canela	6 grs
Oregano	2 grs
Jitomate	1 kg
Puré de jitomate	150 grs
Cebolla	150 grs
Chipotle lata	30 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar la hierbabuena y licuar con cebolla, ajo y todos los condimentos.
- Lavar y cocer el arroz
- Mezclar la carne molida con lo que se licuó, añadir el arroz cocido, pan molido, huevo y sal.
- Formar bolas de 100 gramos para agregar al caldillo de jitomate hirviendo (licuar el jitomate, el ajo, la cebolla, el chipotle y agua y sazonar con consomé en polvo en una cacerola).
- Dejar que se cocinen hasta su cocción, que no queden muy secas si es necesario agregar más agua

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Albondigón de res en salsa chipotle

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne molida de res	2 kgs
Tocino	1 kg
Cebolla morada	80 grs
Huevo	100 grs
Jitomate	1.2 kgs
Pimiento morrón	150 grs
Orégano	Al gusto
Perejil	20 grs
Puré de tomate	200 grs
Ajo	150 grs
Cebolla	30 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Chipotle en lata	30 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar el perejil, el pimiento morrón y una parte de jitomate.
- Moler la cebolla y ajo con sal y orégano en la licuadora.
- Picar el tocino y agregar a la carne; Agregar la cebolla y puré de tomate a la carne. Amasar con las manos hasta que quede bien mezclada.
- Agrega el huevo a la carne, luego el perejil pimiento y jitomate y mezclar muy bien y sazonar con sal y pimienta.
- Extender el papel aluminio, agregar la carne formando albondigón a lo largo con la ayuda del papel aluminio cubriendo la forma de la carne. Poner en una charola grande y meter al horno para su cocción.
- Ya una vez cocido el albondigón, quitar el papel aluminio y cortar en rebanadas gruesas y servir con salsa de chipotle hirviendo (licuar el jitomate, el ajo, la cebolla, el chipotle y agua y sazonar con consomé en polvo en una cacerola).

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Birria

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Maciza (borrego)	1.5 kgs
Chamorro (borrego)	350 grs
Costilla (borrego)	350 grs
Chile árbol seco	50 grs
Chile ancho seco	100 grs
Chile pasilla seco	50 grs
Ajo	8 grs
Pimienta gorda	4 grs
Orégano	3 grs
Jengibre	3 grs
Ajonjolí	5 grs
Jugo de naranja	700 ml
Vinagre	150 ml
Mejorana	4 grs
Sal	Al gusto
Jitomate asado	1 kgs
Cebolla	200 grs
Orégano	4 grs
Manteca cerdo	30 grs
Caldo de pollo	3 lt



PREPARACIÓN

- Lavar y despepitar los chiles.
- Remojar los chiles en agua muy caliente durante 10 minutos; después licuar con las especias, el jugo de la naranja y el vinagre, colar y añadir sal al gusto.
- Colocar la carne en un cacerola y bañar con la salsa y se deja reposar de un día para otro. Al día siguiente, agregar mejorana y caldillo a la carne bañada para cocerla.
- Para el caldillo, moler el jitomate con la cebolla, el ajo y el orégano y colar.
- Sofreír en la manteca caliente hasta que esté bien sazonado el jitomate, añadir el caldo de pollo y hervir a fuego lento tapada.
- Se corta en pedacitos y se puede servir acompañada de tortillas, cebolla picada, limones y salsa.
- Si queda muy aguado se deja que se consuma un poco el agua.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Bistec de res a la mexicana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Bistec de res	2 kgs
Jitomate	2 kgs
Cebolla	1 kgs
Chile cuaresmeño	50 grs
Puré de tomate	100 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite oliva	Al gusto
Jugo maggi	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto
Cilantro	50 grs



PREPARACIÓN

- Filetear los bisteces, la cebolla, el jitomate y los chiles cuaresmeños.
- Lavar y picar el cilantro.
- Poner a marinar los bisteces con el aceite de oliva, sal pimienta salsa inglesa y jugo maggi.
- Freír en una cacerola el jitomate, la cebolla, los chiles, el puré de tomate y posteriormente agregar los bisteces y al final agregar el cilantro y dejar que se cocinen y sazonar.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Boliche de res mechado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cuete de res (boliche)	2 kgs
Chorizo	500 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	100 grs
Ajo	20 grs
Vino tinto	150 ml
Apio	50 grs
Hojas de laurel	Al gusto
Jitomate	100 grs
Pimentón	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto
Zanahoria	100 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar la zanahoria, el apio, la cebolla y el jitomate en cuadros.
- Hacer una incisión por el centro del cuete a todo lo largo con un cuchillo de hoja larga y estrecha.
- Mechar con el chorizo por la hendidura. Sazonar con sal y pimienta, untar en aceite y dorar en la plancha a fuego alto.
- En una charola, agregar la verdura cortada, agregar un poco de caldo, colocar el cuete, untar con aceite de olivo, añadir las especias y el vino.
- Tapar y cocinar en el horno hasta su cocción.
- Rebanar y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Burritos de carne de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Falda de res	2.5 kgs
Aceite	Al gusto
Cebolla	150 grs
Ajo	20 grs
Jitomate	500 grs
Chile guajillo	100 grs
Caldo de res	500 ml
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Papa	250 grs
Tortillas de harina nortañas	10 pzas



PREPARACIÓN

- Cocer la falda de res hasta que esté suave y deshebrar.
- Lavar, pelar, picar y las papas en cuadritos chicos.
- Calentar el aceite en una cacerola y freír la cebolla con el ajo, los jitomates y el chile guajillo.
- Licuar lo anterior con el caldo de res y sazonar con sal y pimienta. Se regresa al fuego y se deja cocinar por 5 minutos.
- Agregar la carne deshebrada y las papas. Dejar en el fuego por 10 minutos más o hasta que espese ligeramente.
- Para la elaboración de los burritos, se sirve un poco de guisado sobre la tortilla caliente y ésta se enrolla.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Carne a la cerveza

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Aguja de res	2 kgs
Cerveza	500 ml
Caldo de pollo	500 ml
Champiñones	400 grs
Harina	50 grs
Perejil	30 grs
Manteca	30 grs
Puré de jitomate	30 grs
Azúcar	15 grs
Vinagre	15 ml
Cebolla	200 grs
Zanahoria	200 grs
Ajo	15 grs
Hoja de laurel	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Filetear la carne.
- Limpiar los champiñones y cortar en cuartos.
- Lavar y picar perejil
- Lavar y filetear la cebolla y la zanahoria.
- Machacar el ajo.
- Mezclar harina con sal y pimienta y revolver la carne.
- Freír ligeramente la carne y colocarla en un recipiente refractario.
- Freír cebolla y ajo en la misma grasa, dejar dorar; agregar la harina y dorarla también.
- Añadir la cerveza gradualmente y el caldo; revolver hasta la preparación hierva.
- Incorporar el resto de los ingredientes excepto los champiñones; verter la salsa sobre la carne.
- Tapar con papel aluminio y hornear durante hora y media; agregar los champiñones.
- Rectificar la sazón, cocinar durante media hora más hasta que la carne se cocine bien.
- Servir con perejil picado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Carne en su jugo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Bistec de res	2 kgs
Tomate verde	1 kg
Ajo	30 grs
Chile serrano	30 grs
Cebolla	100 grs
Cilantro	100 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Caldo de pollo	500 ml
Tocino	300 grs



PREPARACIÓN

- Picar la cebolla y el cilantro finamente.
- Cortar en trocitos la carne de res.
- Dorar bien el tocino en un sartén y retirar del fuego y reservar. En el mismo sartén sellar la carne de res con un poco de la grasa del tocino, hasta que haya perdido su color rojo. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Cocer los tomates, los chiles y el ajo.
- Licuar los tomates, chiles y ajo en el caldo de pollo, colar y verter sobre una cacerola. Agrega la carne sellada y su jugo. Tapar la cacerola y cocinar hasta que estén cocida la carne. Sazonar y servir con cebolla y cilantro.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chambarete en salsa morita con verduras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chambarete de res	2.5
Jitomate	1 kg
Chile morita	100 grs
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Zanahoria	300 grs
Papa	300 grs
Epazote	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer el chambarete.
- Lavar, pelar y cortar en cuadros la papa y la zanahoria.
- Freír los chiles, jitomate, ajo y cebolla, remojarlos un poco, desvenar los chiles y licuar todo con un poco de consomé.
- En un cacerola caliente, agregar la salsa y echar un poco del caldo donde se coció el chambarete, agregar las verduras y una rama de epazote y dejar cocer un poco.
- Agregar el chambarete y dar un hervor hasta que estén suaves las verduras. Rectificar sazón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chambarete en salsa pasilla con cebolla cambray

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chambarete de res	2.5
Tomate verde	1 kg
Chile pasilla	300 grs
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Cebolla cambray	400 grs
Epazote	Al gusto.



PREPARACIÓN

- Cocer el chambarete.
- Lavar, cortar los tallos de la cebolla cambray y sofreír en la plancha caliente.
- Freír los chiles, tomate, ajo y cebolla, remojarlos un poco, desvenar los chiles y licuar todo con un poco de consomé.
- En un cacerola caliente, agregar la salsa y echar un poco del caldo donde se coció el chambarete, agregar la cebolla cambray y una rama de epazote y dejar cocer un poco.
- Agregar el chambarete y dar un hervor. Rectificar sazón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chiles estilo nogada

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chile poblano grande	10 pzas
Carne molida	2 kgs
Cebolla	400 grs
Ajo	20 grs
Durazno	200 grs
Almendras	500 grs
Piñón	50 grs
Jitomate	400 grs
Frutas secas	400 grs
Acitron	100 grs
Puré de tomate	400 ml
Vino blanco	200 ml
Aceite	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Pasas	100 grs
Crema	1 lt
Queso philadelphia	100 grs
Azúcar	30 grs
Nueces	80 grs
Granada	1 kgs
Jerez	150 ml
Perejil	30 grs



PREPARACIÓN

- Asar, pelar y desvenar con cuidado los chiles poblanos. Reservar
- Lavar y picar la cebolla, ajo, jitomate.
- Remojar en agua caliente y picar finamente las almendras
- Lavar y picar el durazno.
- Picar los frutos secos y el acitrón.
- En una cacerola con aceite caliente, freír la cebolla con ajo y el jitomate, agregar la carne molida, a medio cocción agregar los frutos secos, las almendras, las pasas, el durazno, el piñón y el vino blanco. Sazonar y terminar de cocer.
- Mientras hacer la nogada licuando la crema, queso philadelphia, nueces, azúcar y jerez.
- Desgranar las granadas.
- Rellenar los chiles con la carne preparada.
- Bañar los chiles con la nogada, agregar las granadas y un poco de perejil.



TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chimichangas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne de Res (palomilla)	2 kgs
Chile verde	50 grs
Jitomate	500 kg
Ajo	50 grs
Cebolla	250 grs
Manteca	15 grs
Tortilla de harina (grandes)	2 piezas
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar la carne en tiras delgadas y sazonar con ajo, sal y pimienta. Asar; antes de que dore se retira del fuego y se machaca.
- Lavar y picar los tomates en cuadritos.
- Asar y picar los chiles verdes finamente.
- Picar finamente el ajo y la cebolla finamente.
- Freír en la manteca las verduras con la carne y sazonar con sal y pimienta.
- En el centro de las tortillas se les agrega el guisado de carne y se enrollan a manera de flautas, se fríen en aceite para que doren, sacar y escurrir.
- Servir con crema (opcional)

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Costillas en salsa de tequila

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Costillas de res	3.5 kgs
Consomé de pollo	1 lt
Jugo de Naranja	500 ml
Tequila	100 ml
Cilantro	50 grs
Chile serrano	10 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Jugo maggi	Al gusto



PREPARACIÓN

- Salpimiente la carne a su gusto y agregar el jugo maggi.
- Freír la carne en aceite caliente.
- Licuar los demás ingredientes hasta obtener una salsa tensa y sazonar en una cacerola y bañar las costillas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Empanadas argentinas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne molida de res	2 kgs
Cebolla	200 grs
Aceitunas	20 grs
Pasas	100 grs
Pimiento morrón	40 grs
Páprika	3 grs
Huevo	100 grs
Vino tinto	100 ml
Puré tomate	150 ml
Aceite oliva	30 ml
Laurel	2 grs
Ajo	4 grs
Comino	2 grs
Pasta de hojaldre	1 kg.



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla, el ajo y el pimiento finamente.
- Cocer el huevo y picar finamente.
- Picar finamente las aceitunas.
- En una cacerola se pone a calentar el aceite y se pone el ajo finamente picado a que dore, agregar la cebolla finamente picada a que acitrone, ya lista se pone el pimiento morrón, la carne, salpimentar y mezclar bien.
- Añadir los demás ingredientes, tapar para que se cueza bien todo evitando que quede seco.
- Mientras está la carne, extender el hojaldre dejando la pasta delgada y con un tazón mediano cortar en círculos para empanadas.
- Se rellenan con una cucharada de la carne, se le pone en las orillas internas huevo batido para sellarlas, se ayuda con un tenedor, y se barnizan.
- Meter al horno a 180°C a que se cueza la pasta y se doren.
- Acompañar con chimichurri.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Fajitas de arrachera encebolladas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Arrachera	2.5 kgs
Cebolla morada	1 kg
Consomé en polvo	Al gusto
Pimiento morrón	1 kilo



PREPARACIÓN

- Cortar en fajitas la arrachera.
- Lavar y filetear la cebolla y el pimiento morrón.
- Agregar la cebolla, el pimiento y la arrachera en la plancha caliente, sazonar con consomé en polvo solo si es necesario.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Filete mignon con champiñones

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de res	2.5 kgs
Tocino	150 grs
Ajo	50 grs
Salsa inglesa	80 ml
Cebolla	50 grs
Margarina	20 grs
Aceite de oliva	20 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Maizena	100 grs
Consomé de res (salsa dorada)	500 ml
Vino	200 ml
Champiñones	150 grs



PREPARACIÓN

- Machacar el ajo, picar la cebolla
- Limpiar y filetear los champiñones.
- Tomar los filetes y enrollar por la orilla con una tira de tocino y se detiene con un palillo.
- Untarlos con los ajos machacados, la cebolla picada y la salsa inglesa, dejarlos así en el refrigerador algunas horas de anticipación para que se macere.
- En una cacerola caliente, agregar un poco de margarina, agregar una cucharada de aceite de oliva, freír los filetes, ya una vez dorados de un lado, sazonar con sal, pimienta y páprika, repetir el mismo paso con el otro lado. Procurar levantar un poco los filetes ayudándose con dos palas o cucharas para cocinar bien el tocino, no cocinar demasiado la carne para que no se seque. Estos filetes deben quedar rozados por dentro y dorados por fuera. Sírvese con la siguiente salsa:
- En la grasa que queda después de freír los filetes, sofría los hongos rodajas, agregue el consomé y deje que rompa el hervor. Disolver la maizena en dos cucharadas de agua fría y agregue el consomé hirviendo, mover vigorosamente hasta que empiece a espesar. Deje cocinar un minuto más, agregar el vino y servir caliente sobre los filetes.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Hamburguesa de carne de res (molida de sirloin) con papas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Molida de res (Sirloin)	2.5 kgs
Bimbollos grandes	10 pzas
Hierba buena	30 grs
Huevo	100 grs
Queso amarillo	10 pzas
Cebolla	150 grs
Ajo	20 grs
Salsa inglesa	Al gusto
Jugo maggi	Al gusto
Mostaza	Al gusto
Mayonesa	Al gusto
Catsup	Al gusto
Rajas en vinagre	Al gusto
Papas	1 kg
Lechuga	100 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Jitomate	150 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en rodajas una cebolla, el jitomate.
- Lavar y filetear la lechuga.
- Lavar, pelar y cortar en chips las papas y dejarlas en agua con sal para evitar su oxidación.
- Licuar la hierbabuena con cebolla y ajo.
- Mezclar la carne molida con lo que se licó, sazonar con el huevo, la salsa inglesa, jugo maggi, pimienta y consomé en polvo.
- Formar hamburguesas con la carne molida preparada y ponerlas en la plancha caliente con aceite hasta que estén cocidas.
- En una cacerola con suficiente aceite caliente, freír las papas después de escurrir bien de agua, y ya fritas sacarlas y escurrir nuevamente y agregar sal a las papas.
- Poner la carne y el queso amarillo dentro de un bímbo con mayonesa, mostaza, catsup, lechuga, fileteada, jitomate y cebolla en rodajas y rajas en vinagre. Acompañar con las papas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Huarache con bistec y nopales

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Bistec de res	2.5 kgs
Frijoles refritos	500 grs
Nopales	1 kg
Ajo	20 grs
Cebolla	500 grs
Crema	200 ml
Lechuga	150 grs
Queso rallado	100 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Tortillas para huaraches	10 pzas
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, filetear, cocer y enjuagar los nopales.
- Lavar y filetear la cebolla y la lechuga.
- Filetear los bisteces de res.
- En una cacerola con aceite caliente, sofreír la cebolla, agregar los nopales y reservar.
- En una cacerola caliente, sofreír los bisteces y agregar los nopales guisados, mezclar bien y sazonar
- Calentar con un poco de grasa los huaraches untar frijoles refritos y añadir la carne con los nopales.
- Servir con lechuga fileteada, crema y queso rallado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a prepara

Lasaña a la boloñesa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne molida de res	2.5 kgs
Pasta para lasaña	1 paquete
Zanahoria	300 grs
Poro	300 grs
Apio	300grs
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Vino blanco	500 ml
Aceite de olivo	Al gusto
Jitomate	1 kg
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Puré de tomate	100 ml
Pimiento morrón	100 grs
Queso mozzarella rallado	500 grs
Queso parmesano	500 grs
Queso crema	500 grs
Albahaca	20 grs
Finas hierbas	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar cebolla, ajo, zanahoria, apio y poro finamente.
- Para hacer la salsa de jitomate, hay que licuar el jitomate con el pimiento morrón, cebolla, ajo, puré de tomate y albahaca, freír la salsa en una cacerola y sazonar con consomé de polvo.
- En una cacerola, freír en aceite la cebolla con ajo, después agregar la zanahoria, el apio y el poro, posteriormente agregar la carne molida, añadir el vino y dejar cocinar. Sazonar con consomé en polvo y pimienta.
- Poner en una cacerola agua para hervir con finas hierbas y tantito consomé en polvo, ya una vez hirviendo el agua, pasar la pasta por agua caliente, dejar precocer sin que se rompa, pasar por agua fría y poner en la charola engrasada acomodando, ya una vez puesta la pasta, agregar encima la carne preparada, después el queso crema y queso mozzarella y añadir la salsa de jitomate. Repetir el mismo paso para otras dos capas más, ya que la lasaña consiste en tres capas, y cubrir en la última capa con queso parmesano
- Hornear y servir con un poco más de salsa de jitomate.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Lengua veracruzana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Lengua	2 kgs
Hierbas de olor	10 grs
Chiles morrones rojo	1 kg
Aceitunas deshuesadas	150 grs
Jitomate	1 kg
Cebolla	200 grs
Aceite de oliva	100 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Alcaparras	70 grs
Chiles güeros	100 grs
Ajo	20 grs
Perejil	Al gusto
Puré de tomate	200 ml



PREPARACIÓN

- Cocer en olla express y rebanar la lengua, posteriormente se pone en la plancha a freír.
- Lavar y picar el ajo, la cebolla, el pimiento morrón, el jitomate y el perejil.
- En una cacerola se acitronea en aceite de oliva la cebolla, el ajo y el pimiento morrón, se agrega el jitomate con hierbas de olor, aceitunas, alcaparras y los chiles güeros, dejar cocinar, agregar puré de tomate y tantita agua, dejar cocinar y agregar el perejil. Rectificar sazón.
- Añadir la lengua a la salsa y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Milanesa de res (tapa de aguayón o superior)

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Milanesa de res	2.5 kgs
Huevo	100 grs
Leche	200 ml
Jugo maggi	10 ml
Salsa inglesa	10 ml.
Pan molido	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Licuar, el huevo con cebolla y ajo y en un inserto se pone la leche, el huevo, el jugo maggi y la salsa inglesa. Se revuelve bien todo. Y se ponen a remojar las milanesas por unos minutos.
- Al pan molido se le agrega sal y pimienta.
- Pasar las milanesas por el pan molido y freír en la plancha caliente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Mole de olla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chambarete	2 kgs
Agua	4 lts
Xoconostle	4 pzas
Elote	1.5 kgs
Ejotes	200 grs
Calabaza	500 grs
Cebolla	300 grs
Ajo	10 grs
Epazote	10 grs
Pimienta gorda	Al gusto
Chile ancho	100 grs
Chile guajillo	50 grs
Zanahorias	500 grs.
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer el chambarete con los xoconostles sin cascara en rebanadas, los elotes en trozos, el epazote, la mitad del ajo, pimienta y consomé en polvo.
- Lavar y picar las calabazas, las zanahorias, el ejote.
- Lave, remoje en agua caliente y desvene los chiles, licuar la cebolla y el ajo restante y agregar a la olla en que se está cociendo el chambarete
- Añada las zanahorias, después las calabazas y los ejotes. Bajar la flama y cocer hasta que las verduras estén tiernas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pacholas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne molida res	2 kgs
Chile ancho	30 grs
Cebolla	350 grs
Ajo	6 grs
Perejil	100 grs
Comino	2 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite	Para freír
Pan molido	Al gusto



PREPARACIÓN

- El día anterior, freír los chiles en aceite caliente teniendo cuidado que no se quemen. Y desvenar y poner a remojar en agua caliente con un poco de sal.
- Al día siguiente escurrir y moler con el ajo, la cebolla y el comino, mezclar muy bien esta preparación con el perejil picado finamente y la carne molida para formar bistecitos delgados.
- Pasar sobre pan molido con un poco de sal y pimienta y freír en aceite bien caliente en la plancha y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papas al horno con carne molida y queso

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papa grande de 15x10 cm aprox	10 pzas
Carne molida	2 kg
Cebolla	100 grs
Salsa bechamel	500 ml
Queso manchego	500 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Ajo	20 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Perejil	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, colocar en una olla con abundante agua y un poco de sal y cocer las papas.
- Lavar y picar el perejil.
- Para el relleno, lavar y picar la cebolla y el ajo y acitronar en un sartén con un chorrito de aceite de oliva.
- Agregar la carne. y deja que se cocine la carne durante unos minutos.
- Para la bechamel funde un trozo de mantequilla en una cacerola chica y agrega la harina. Batir un poco con la ayuda de una pala y deja que se cocine hasta que se dore un poco y verter la leche poco a poco, añadir nuez moscada, sal y pimienta y mezclar bien hasta que espese y sin grumos.
- Cortar las papas por la mitad y vaciar el relleno con una cuchara.
- Colocar las papas en una bandeja de horno y cúbrealas con el relleno de carne con la bechamel y salpimentar.
- Meter las papas la horno con queso encima para que gratine. Servir con un poco de perejil.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Picadillo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne molida	2 kgs
Cebolla	400 grs
Ajo	8 grs
Pimiento	200 grs
Papa	500 grs
Zanahoria	400 grs
Jitomate	1.5 kgs
Puré de tomate	400 ml
Vino blanco	150 ml
Aceite	60 ml
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Chícharo	Al gusto
Hojas de laurel	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla, el ajo finamente.
- Lavar, pelar y picar en cuadritos la papa y la zanahoria.
- Moler el jitomate con un poco de cebolla y ajo.
- En una cacerola, freír la cebolla con el ajo, agregar la carne molida y cocinar unos minutos. Agregar la papa, la zanahoria y los chicharos.
- Agregar el jitomate molido, puré de tomate, vino blanco, un poco de agua, hojas de laurel, sazonar y dejar terminar de cocer todo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Puntas de res a la mexicana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de res	2 kgs
Jitomate	2 kgs
Cebolla	1.5 kgs
Chile verde	50 grs
Puré tomate	100 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Cilantro	50 grs
Ajo	20 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y filetear la cebolla.
- Lavar y picar finamente el ajo.
- Lavar y cortar en tiras el jitomate y el chile.
- En una cacerola con aceite caliente, freír la cebolla con el ajo, agregar el jitomate, el chile, agregar el puré de tomate y posteriormente la carne, sazonar con sal y pimienta, dejar cocer.
- Al final, agregar cilantro.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Puntas de res al albañil

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de res	2 kgs
Tomate verde	1.5 kgs
Cebolla	150 grs
Ajo	20 grs
Cilantro	20 grs
Chile serrano	80 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, cocer y licuar tomate verde con la cebolla, el ajo, el chile serrano y el cilantro
- Freír la salsa en una cacerola caliente, la salsa tiene que quedar picosita.
- Filetear un poco de cebolla.
- En otra cacerola, freír las puntas con la cebolla y agregar el caldillo de tomate verde y sazonar con consomé en polvo

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Puntas de res al chipotle

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Puntas de res	2 kgs
Jitomate	1 kg
Puré de jitomate	150 grs
Cebolla	150 grs
Chipotle lata	30 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y licuar el jitomate, el ajo, la cebolla, el chipotle y agua y sazonar con consomé en polvo en una cacerola con aceite caliente.
- Filetear un poco de cebolla.
- En otra cacerola, sofreír las puntas de res con la cebolla fileteada y sazonar y agregar el caldillo de jitomate y dar un hervor.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Rollo de carne con avena

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne molida de res	2 kgs
Jamón de pavo	300 grs
Ajo	50 grs
Huevo	1 pza
Leche	500 ml
Avena	250 grs
Queso mozzarella	500 grs
Jitomate	200 grs
Cebolla	100 grs
Orégano	Al gusto
Aceite	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Picar el jamón, rallar el queso.
- Lavar y picar el jitomate y la cebolla.
- Picar el ajo finamente.
- Mezclar la carne con el jamón y aderezar con ajo, sal y pimienta.
- Agregar el huevo, la leche y la avena; batir hasta obtener una masa homogénea.
- Extender la masa formando rectángulos de 40 por 25 centímetros.
- Colocar el relleno y enrollar; envolver muy bien para que el relleno no se derrame.
- Colocar el rollo en un molde y hornear a 180 grados centígrados durante 20 minutos.
- Para hacer el relleno, mezclar perfectamente el queso, el jitomate, la cebolla y el orégano

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Salpicón de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Falda de res	2 kg
Cebolla morada	100 grs
Papa	100 grs
Zanahoria	100 grs
Queso panela	150 grs
Chiles en vinagre	150 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Lechuga	300 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Jugo maggi	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto
Aguacate	150 grs
Jitomate	150 grs
Tostadas	30 pzas



PREPARACIÓN

- Cocer y deshebrar la falda de res
- Lavar, pelar y cortar en cuadros chicos las papas y las zanahorias
- Lavar y filetear la lechuga y el jitomate
- Cortar en cuadros chicos el queso panela
- Lavar y filetear la cebolla.
- Mezclar todos los ingredientes con la carne deshebrada, sazonar y servir con cubos de aguacate y tostadas.

justar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Steak de carne molida envuelta con tocino gratinado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne molida de res	2 kgs
Tocino	1.5 kgs
Queso gouda en rebanadas	500 grs
Pan molido	80 grs
Hierba buena	2 grs
Huevo	80 grs
Pimienta gorda	Al gusto
Ajo	6 grs
Sal	Al gusto
Comino	6 grs
Oregano	2 grs



PREPARACIÓN

- Lavar la hierbabuena y licuar con cebolla, ajo y todos los condimentos.
- Picar el tocino.
- Mezclar la carne molida con lo que se licuó y con el tocino, agregar huevo y pan molido.
- Formar la carne en forma de steak (hamburguesa) y freír en la plancha en ambos lados, ya una vez que estén casi listo, poner una rebanada de queso encima para que se gratine.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tacos de discada

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne de res (filete o molida)	1 kg
Carne de puerco (molida)	1 kg
Chorizo	500 grs
Tocino	300 grs
Salchicha	250 grs
Cebolla	100 grs
Jitomate	500 ml
Ajo	30 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Tortilla de maíz	500 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar la carne de res en trocitos.
- Lavar y picar la cebolla, el ajo y el jitomate.
- Picar el tocino, el chorizo y las salchichas.
- Freír la cebolla y el ajo en aceite o manteca, ya acitronada (transparente).
- Agregar el tocino, el chorizo y las salchichas y freír.
- Agregar la carne de res, darle un término medio y agregar la carne de puerco hasta quedar prácticamente cocida.
- Agregar el jitomate, sal y pimienta, dejarla así hasta que el jitomate acabe por cocerse y servir en tortilla de maíz.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tacos de suadero

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Suadero	2 kgs
Cebolla	400 grs
Ajo	20 grs
Sal	15 grs
Agua	Al gusto
Aceite	Al gusto
Cilantro	100 grs
Coca cola	500 ml



PREPARACIÓN

- Poner a cocer en la olla express el suadero con cebolla, ajo, sal y agua.
- Deshebrar el suadero o cortar al estilo taquero, y se pone a freír en la plancha caliente, se le agregar tantito caldo y la coca cola, sazonar.
- Lavar y picar la cebolla y cilantro para acompañar a los tacos de suadero.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tártara de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne molida de res	2 kgs
Jitomate	150 grs
Jugo de limón	1 lt
Chile verde	80 grs
Cebolla morada	100 grs
Cilantro	20 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Mostaza	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto
Jugo Maggi	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Tostadas o galletas saladas	30 pzas



PREPARACIÓN

- Lavar y picar finamente la cebolla, el chile verde sin semillas, el jitomate, el cilantro.
- En un bowl poner la carne molida agregar el jugo de limón y salpimentar al gusto, revolver y dejar cocer por 1 hora.
- Una vez que transcurrió la hora de cocción en limón de nuestra carne agregamos toda la verdura que picamos previamente y revolvemos.
- Añadir aceite de olivo, mostaza, salsa inglesa, jugo maggi y salpimentar.
- Servir con tostadas o galletas saladas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

T Teppanyaki de filete de res con verduras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de res	2.5 kgs
Calabazas	300 grs
Jicama	200 grs
Zanahorias	300 grs
Germen de soya	150 grs
Champiñones	150 grs
Cebolla	100 grs
Brócoli	300 grs
Salsa de soya	Al gusto
Aceite de ajonjolí	Al gusto
Cacahuete	30 grs
Chícharos japones	100 grs



PREPARACIÓN

- Cortar en cuadritos el filete de res.
- Lavar y cortar las calabazas, las zanahorias, la jícama, los champiñones.
- Lavar el germen de soya y el chícharo japones.
- Filetear la cebolla
- Cortar en arbolitos el brócoli
- En una cacerola, añadir el aceite de ajonjolí, agregar la carne y a medio cocción agregar las verduras y saltear hasta su cocción, añadir la salsa de soya y cacahuete tostado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tinga de res

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Falda de res	2.5 kgs
Puré de tomate	500 ml
Jitomate	500 grs
Ajo picado	10 grs
Aceite	Al gusto
Cebolla	700 grs
Chile chipotle lata	100 grs
Orégano	Al gusto
Hojas de laurel	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Tostadas	30 pzas



PREPARACIÓN

- En una olla poner a cocer la carne con ajo, cebolla, el laurel y agua suficiente y deshebrarla.
- Lavar y filetear la cebolla.
- Licuar el jitomate con el puré de tomate, chiles chipotles, orégano y ajo.
- En una cacerola con aceite caliente sofreír la cebolla fileteada hasta que esté transparente.
- Licuar el jitomate y el puré con los chiles chipotles, orégano y el ajo y agregar a la cacerola en el momento en que la cebolla está lista, se deja hervir por cinco minutos y se le agrega hojas de laurel y sal al gusto.
- Por último, agregar la carne deshebrada y caldo de la carne si queda muy espeso, salpimentar al gusto y dejar que sazone, rectificar sazón y dejar que espese.
- Servir con tostadas

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortas de picadillo veracruzano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Bistec de res	1kg
Pierna de cerdo	kg
Jitomate	1kg
Plátano macho	1 pza
Cebolla	100 grs
Ajo	10 grs
Alcaparras	60 grs
Pasas	60 grs
Hierbas de olor	Al gusto
Huevo	200 grs
Aceite	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se pone a cocer la carne con un cuarto de cebolla, ajo, sal y pimienta.
- Una vez que está cocida, se parte con el cuchillo en pedacitos muy pequeños
- Se pica el jitomate, el plátano, el resto de la cebolla, ajo, las aceitunas, las alcaparras, las pasitas.
- En una cacerola se pone aceite, y se acitrona la cebolla y el ajo, después se fríe el jitomate una vez que cambia de color, se agrega la carne picada, las alcaparras, aceitunas, el plátano macho, sal, pimienta y hierbas de olor. Se deja cocinar a fuego lento hasta que se seque, cuidarlo y moverlo para que no se queme.
- Una vez cocinado, dejar enfriar y secar para poder elaborar las tortas, se recomienda hacerlo el día anterior ya que ello permite refrigerar y que las tortas salgan mejor.
- Después capear con los huevos preparados a punto de turrón.
- No se sumergen en aceite únicamente se pone un poco de aceite y se dejan cocer sobre un sartén o en una plancha.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Asado de boda

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pierna de cerdo	2.5 kgs
Cebolla	200 grs
Ajo	20 grs
Chile guajillo	150 grs
Chile ancho	150 grs
Hojas de laurel	10 grs
Jugo de naranja	150 ml
Canela	20 grs
Chocolate de metate	200 grs
Caldo de carne	1 lt
Azúcar o piloncillo	50 grs
Aceite	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar en trozos y cocer la carne en un poco de agua y mantener en el fuego hasta que se evapore el agua. Agregar un poco de manteca o aceite en una cacerola y dorar hasta que tome la consistencia de carnitas.
- Remojar en agua caliente y licuar los chiles con cebolla, ajo, el jugo de la naranja, el pan, la tortilla, la nuez, las almendras, los clavos y la canela hasta obtener una salsa espesa.
- Freír la salsa en el aceite que recuperó después de dorar la carne. Añadir agua o caldo caliente, incorporar la carne y cocinar despacio hasta que esté tierna, agregar consomé poco a poco. En caso de que llegue a espesar, agregue más agua o caldo.
- Añadir el chocolate y el piloncillo o azúcar y deje que se disuelva y sazonar.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Carne al pastor

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cecina de cerdo	2 kgs
Jugo naranja	150 ml
Vinagre	300 ml.
Achiote	100 grs
Pimienta	Al gusto
Sal	Al gusto
Chile guajillo	100 grs
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Piña	300 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Remojar los chiles guajillo y licuar con cebolla, ajo, achiote, jugo de naranja, vinagre, sal y pimienta.
- Marinar la carne con la salsa, de preferencia un día antes.
- Picar la piña en cuadritos chicos y filetear un poco de cebolla.
- Picar la carne marinada.
- En una cacerola, freír la cebolla e incorporar la carne, al final agregar la piña y terminar de cocer, rectificar sazón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Carnitas al estilo Michoacán

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cerdo (maciza, buche, cueritos, nana)	3 kgs
Cebolla	200 grs
Ajo	20 grs
Jugo de naranja	500 ml
Leche clavel	100 ml
Cerveza	100 ml
Hierbas de olor	Al gusto
Manteca	400 grs
Sal en grano	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar la carne.
- Calentar la mantera en una cacerola, agregar la carne, que se dore un poco.
- Moler el ajo, la cebolla con el jugo de naranja, la leche clavel y se le agrega a la carne.
- Agregar hierbas de olor, cascaras de naranja, y se deja sancochar.
- Agregar la cerveza, la sal y se deja hervir hasta que esté blanda.
- Ya una vez lista la carne, sacar y picar para servir como tacos.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Cerdo con verdolagas en salsa verde con papas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Maciza de cerdo	2.5 kgs
Tomate verde	1 kg
Cebolla	100 grs
Ajo	20 grs
Cilantro	40 grs
Chile verde	30 grs
Verdolagas	300 grs
Papas	300 grs
Consomé en polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar la carne, cocer en agua y dorar un poco.
- Lavar, pelar y cortar en cuadros las papas.
- Limpiar las verdolagas.
- Cocer el tomate verde con cebolla y ajo y licuar con el cilantro.
- En una cacerola agregar salsa, que hierva y se sazone con un poco de consomé en polvo, agregar las verdolagas y las papas y agregar un poco del caldo donde se coció la carne, y agregar la carne y dejar hervir hasta que estén suaves las papas y rectificar el sazón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Cerdo en pipián con chilacayotes

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cerdo (pulpa)	2 kgs
Chilacayotes	1 kg
Chile ancho	200 grs
Ajonjolí	100 grs
Tortilla frita	500 grs
Clavo	3 grs
Azúcar	10 grs
Canela	3 grs
Ajo	4 grs
Manteca	120 grs
Cebolla	400 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en trozos la carne y poner a cocer.
- Lavar, cortar en cuadros y cocer los chilacayotes.
- Freír, remojar y desvenar el chile de ancho.
- Tostar el ajonjolí y moler con la tortilla, ajo, cebolla, clavo, pimienta, canela y el chile ancho.
- Freír en un cacerola con la manteca, agregar la salsa que se molió, agregar el caldo donde se coció la carne.
- Agregar la carne y los chilacayotes, sazonar con sal y azúcar, se dejar hervir y rectificar sazón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chuletas al chipotle

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chuletas ahumadas	2.5 kgs
Chile chipotle adobados lata	40 grs
Cebolla cambray	800 grs
Ajo	10 grs
Crema	300 ml
Jitomate	1 kgs
Consomé en polvo	Al gusto
Aceite	Al gusto
Puré de tomate	300 ml



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar los tallos de las cebolla cambray.
- Licuar la crema, el puré de tomate, el ajo, el jitomate y unos chiles chipotles.
- En una cacerola, con poco aceite, freír ligeramente la salsa sazonando con el consomé en polvo, agregar las cebollas cambray
- Cuando suelte el hervor retirar del fuego.
- Mientas, dorar las chuletas en poco aceite y cuando estén cocidas póngalas en la cacerola con la salsa.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Cochinita pibil

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pierna de cerdo	2.5 kgs
Jugo de naranja	1 lt
Ajo	12 grs
Jugo de limón	500 ml
Achiote	100 grs
Hojas de plátano	1 pza
Cebolla morada	100 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Chile habanero	1 pza



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en trozos la pierna de cerdo.
- Licuar el achiote con ajo, jugo de naranja, jugo de limón, sal y pimienta.
- Marinar un día antes la carne con el achiote
- Poner a cocer la carne con la marinada y agregar un poco d agua en un olla y cubrir con hoja de plátano.
- Ya una vez cocida la carne, deshebrar la carne mientras dejar el caldo que hierva y sazonar.
- Mezclar la carne con el caldo, ponerlo en un inserto y cubrir con hoja de plátano y meterlo a horno para dorar un poco.
- Filetear la cebolla morada y el chile habanero y agregar un poco de jugo de naranja y jugo de limón, un chorrito de agua, sal y pimienta, para acompañar a la cochinita.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Costillas de cerdo a la BBQ

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Costillas de cerdo	3.5 kgs
Tocino	300 grs
Piña	300 grs
Catsup	300 ml
Azúcar morena	200 grs
Chile chipotle	20 grs
Vino blanco	200 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	100 grs
Ajo	10 grs
Refresco de Mirinda	500 ml
Jugo de maggi	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto
Salsa valentina	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar, cocer y dorar las costillas de cerdo.
- En una cacerola caliente, freír el tocino con la cebolla y ajo, después agregar la piña, que se dore un poco.
- Agregar el azúcar, el cátsup, el chile chipotle, el vino blanco, refresco, salsa valentina, salsa inglesa y el jugo maggi, dejar hervir, posteriormente licuar y volver a ponerlo en la cacerola, sazonar y dejar hervir y rectificar sazón.
- Bañar las costillas en la salsa y meter al horno para que se dore un poco más.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Costillas de cerdo con huitlacoche

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Costilla de cerdo	3.5 kg
Chile mulato	100 grs
Chile guajillo	100 grs
Manteca	50 grs
Epazote	Al gusto
Huitlacoche	500 grs
Sal	Al gusto
Cebolla	50 grs
Ajo	5 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cocer las costillas de cerdo
- Freír, remojar, desvenar los chiles y licuar con cebolla y ajo.
- Agregar agua y sazonar con sal.
- Cuando las costillas estén listas, agregar a salsa y añadir el huitlacoche molido,
- Dejar hervir unos minutos, agregar epazote picado y rectificar el sazón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Costillas de cerdo en salsa pasilla con papas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Costillas de cerdo	3.5 kgs.
Tomate verde	1 kg
Chile pasilla	300 grs
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Papa	400 grs



PREPARACIÓN

- Lavar, cocer y dorar las costillas de cerdo.
- Lavar, pelar y cortar las papas en cuadros.
- Freír los chiles, tomate, ajo y cebolla, remojarlos un poco y licuar con un poco de consomé.
- En un cacerola caliente, agregar la salsa y echar un poco del caldo donde se cocieron las costillas, agregar las papas y dejar cocer un poco.
- Agregar las costillas y dejar terminar de cocer papas.
- Rectificar el sazón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Feijoada

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Frijoles negros	800 grs
Chorizo criollo	200 grs
Tocino	200 grs
Costilla de cerdo	1.5 kgs
Lomo de cerdo	1 kg
Ajo	10 grs
Cebolla	400 grs
Pimiento morrón	1 kg
Jitomate	800 grs
Hojas de laurel	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Limpiar y remojar los frijoles un día antes.
- Cortar el lomo en cubos.
- Cortar el chorizo en rodajas gruesas.
- Picar el tocino
- Lavar y picar la cebolla, el ajo, el pimiento morrón y el jitomate.
- Sellar los cubos del lomo y las costillas en un sartén, agregar el chorizo a fuego lento procurando que no se queme. Agregar el tocino y seguir dorando. Retirar todas las carnes y reservar.
- En un sartén con aceite de olivo, sofreír las verduras y dejar pochar unos minutos. Reservar.
- Escurrir los frijoles del agua de remojo y lavar bajo un chorro de agua fría. Los colocamos en una cacerola y los cubrimos con abundante agua, tres centímetros por encima del nivel de los frijoles. Llevamos a ebullición y dejamos cocer a fuego bajo.
- Incorporar las carnes reservadas, el laurel y salpimentar al gusto. Dejar cocer durante 30 minutos a fuego bajo. A continuación, agregar las verduras a la cacerola. Remover y dejar cocer a fuego bajo hasta que los frijoles estén tiernos y la mezcla cremosa.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Gorditas de migajas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Masa de maíz	2 kgs
Migajas (carnitas de cerdo)	2 kgs
Cebolla	250 grs
Cilantro	200 grs
Queso rallado	200 grs
Lechuga	400 grs
Aceite	Al gusto
Sal	Al gusto
Masa de maíz	2 kgs



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla y el cilantro.
- Lavar y filetear la lechuga.
- Amasar la masa con un poco de agua para que quede moldeable y no se quiebre.
- Formar una pequeña torta y colocar al centro migajas, envolver de manera que el relleno quede en medio y extiende con la mano con la ayuda de una tortilladora.
- Freír con un poco de aceite en un comal hasta obtener un color dorado por ambos lados.
- Abrir por la mitad y acompañar con cebolla cilantro, lechuga y queso rallado

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Lomo en salsa regia

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Lomo de Cerdo	2.5 kgs
Jitomate	1.5 kgs
Aceitunas	150 grs
Ciruelas pasas	150 grs
Jamón cocido	100 grs
Manteca	30 grs
Chiles güeros en vinagre	30 grs
Yemas de huevo cocidas	4 piezas
Cebolla	250 grs
Caldo	250 ml
Jerez	500 ml
Consomé y pimienta	Al gusto
Ajo	10 grs.



PREPARACIÓN

- Mechar el lomo con ciruelas y jamón.
- Licuar el jitomate con la cebolla y el ajo.
- Freír con manteca en una cacerola y al dorar incorporar el jitomate molido con la cebolla.
- Agregar las yemas cocidas, sazonar con el consomé y la pimienta y cocer a fuego suave.
- Ya cocido agregar el jerez, las aceitunas y los chiles.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Manchamanteles

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Lomo de cerdo	2.5 kgs
Chile ancho	100 grs
Chele mulato	100 grs
Ajo	20 grs
Cebolla	250 grs
Jitomate	1 kg
Manzanas	250 grs
Peras	250 grs
Durazno	250 grs
Plátano macho	250 grs
Almendras picadas	150 grs
Azúcar	50 grs
Sal y Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer el lomo con agua, sal y hierbas de olor
- Retirar, colar el caldo y rebanar el lomo.
- Lavar y picar los duraznos, las peras, las manzanas
- Rebanar el plátano macho.
- Remojar en agua caliente las almendras, quitar las cascarras y picar finamente.
- Freír los chiles y jitomate y dejar remojados. Moler con la cebolla y el ajo, colar y freír en una cacerola con la manteca.
- Agregar el caldo donde se coció la carne, deja hervir un rato y agregar la carne en rebanadas, los duraznos, la pera y las manzanas y rectificar el sazón.
- Añadir el plátano, junto con una cucharada de azúcar, unos minutos antes de servir

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Mochomos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cerdo (maciza)	2 kgs
Aceite oliva	100 ml
Jitomate	1 kg
Lechuga	1 kg
Cilantro	20 gr.
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	50 grs.



PREPARACIÓN

- Lavar y cocer la carne con cebolla.
- Lavar y filetear la lechuga y el jitomate.
- Deshebrar y freír en aceite de olivo y salpimentar.
- Servir con guacamole.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Olla podrida

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Espinazo de cerdo	2 kgs
Tasajo de cerdo	1 kg
Chorizo	300 grs
Chicharrón	200 grs
Jitomate	200 grs
Cebolla cambray	100 grs
Chile chipotle	100 grs
Ajo	50 grs
Epazote	100 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Frijoles bayos	300 grs



PREPARACIÓN

- Lavar, cortar en trozos y cocer la carne de cerdo en agua, y después dorarla en la plancha.
- Cocer los frijoles.
- Cortar en rebanadas el chorizo.
- Trocear el chicharrón;
- Licuar el jitomate, ajo y chile chipotle y freír en una cacerola.
- Dorar el chorizo, incorporar la cebolla cambray, agregar los frijoles cocidos, agregar el jitomate licuado, agregarla carne de cerdo dorada, sazonar y agregar epazote picado, al final agregar chicharrón troceado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pierna de cerdo en adobo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pierna de cerdo	2. kgs
Chile ancho	150 grs
Vino blanco	500 ml
Vinagre	400 ml
Cebolla	100 grs
Ajo	20 grs
Clavos de olor	Al gusto
Manteca	Al gusto
Comino	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y secar la pierna.
- Licuar la cebolla, los ajos, los clavos, la sal y la pimienta con el vino blanco.
- En un inserto poner la pierna haciendo incisiones y bañándola con la mezcla dejándola reposar toda la noche en un lugar fresco
- Freír los chiles, desvenar, remojar y licuar en con el vinagre.
- Poner manteca en una charola, poner la pierna y bañar con el adobo, tapar con aluminio y meter al horno hasta su cocción.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pipián rojo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carne de cerdo (maciza)	2 kgs
Chile ancho	50 grs
Chile guajillo	50 grs
Jitomate	500 grs
Galleta salada	50 grs
Pepita de calabaza	250 grs
Ajonjolí	10 grs
Cebolla	100 grs
Ajo	10 grs
Clavo de olor	1 gr
Canela	5 grs
Caldo de pollo	1 lt
Manteca de cerdo	50 grs
Pimienta	Al gusto
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer la carne de cerdo en agua con cebolla, ajo y sal hasta que esté bien cocida, y después doraren la plancha.
- Para la salsa, en un sartén asar las pepitas y el ajonjolí, después en una cacerola poner los chiles, jitomates con agua a hervir hasta que estén suaves, ya teniendo todo listo lo anterior, agregar a la licuadora junto con cebolla, ajo, canela, galleta salada, clavo de olor, caldo de pollo, manteca de cerdo derretida, y pimienta para ponerlos a licuar, posteriormente poner en una cacerola a hervir la salsa licuada con manteca y sazonar.
- Ya que esté la salsa y la carne, incorporar ambas en una cacerola y terminar de cocinar unos minutos hasta que la salsa este espesa.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Poc Chuc

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Bistec de cerdo	2 kgs
Jitomate	2 kgs
Cebolla morada	2 kgs
Jugo de naranja	500 ml
Jugo de limón	500 ml
Tomillo	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Orégano	Al gusto
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Mezclar el jugo de naranja y el jugo de limón con la pimienta, el tomillo y el orégano; una vez listo se debe bañar los bisteces con este jugo. Posteriormente se debe poner sal la carne, por ambos lados para de inmediato colocarlos en la plancha, al igual que los jitomates y las cebollas por aparte.
- Los jitomates van enteros y las cebollas se parten por la mitad. Es necesario cambiarlos de posición constantemente para lograr una cocción uniforme, esto durante un aproximado de 20 a 30 minutos.
- Para la salsa de jitomate:
Debe primero verificar que los jitomates ya se encuentren suaves y que la cáscara sea fácil de remover, en ese momento ya se encontrarán listos para ser retirados del fuego, deben cortarse en cuadros muy pequeños y agregar un poco de agua, aproximadamente $\frac{1}{4}$ de taza, y sal al gusto para dar mejor sabor.
- Para la cebolla:
Cuando las cebollas ya se encuentren suaves debe retirar del fuego, cortarlas en cuadros grandes y exprimir el jugo de una naranja, de inmediato coloque $\frac{1}{4}$ de taza de agua en un recipiente y mezcle con la cebolla y la naranja y salpimentar.
- Para servir, se coloca en un plato grande la carne a la plancha y se acompaña con la salsa de tomate y la cebolla morada.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pozole estilo Jalisco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Maíz pozolero precocido	1 kgs
Carne de cerdo (pierna)	2.5 kgs.
Huesos de puerco para caldo	2 pzas
Cebolla	250 grs
Ajo	6 grs
Orégano	2 grs
Chile ancho	100 grs
Chile guajillo	100 grs
Lechuga	200 grs
Rábanos	150 grs
Crema	250 ml
Tostadas	30 pzas



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en trozos grandes la carne de cerdo
- Enjuagar el maíz pozolero, poner en una cacerola con agua y agregar la carne y cocer con cebolla y sal.
- Freír y remojar los chiles y licuar con cebolla, ajo y orégano, colar y sazonar.
- A media cocción de la carne, agregar la salsa y dejar terminar de cocer.
- Sacar la carne, deshebrar y reservar.
- Servir el caldo con maíz pozolero ya que haya quedado medio espesito y sazonado, agregar la carne deshebrar y añadir la lechuga fileteada, los rábanos rebanados y cebolla picar al gusto acompañando con tostadas y crema.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortas ahogadas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cerdo (maciza)	2 kgs
Jitomate	1 kg
Bolillo	10 pzas
Chile de árbol	100 grs
Orégano	Al gusto
Mejorana	Al gusto
Clavo de olor	Al gusto
Comino	Al gusto
Hoja de laurel	Al gusto
Cebolla morada	500 grs
Ajo	10 grs
Aceite	Al gusto
Frijol refrito	200 grs
Pimienta	Al gusto
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer la carne con la hoja de laurel, pimienta, ajo, cebolla y ajo hasta que esté completamente suave y escurrir el agua y picar.
- Hervir el jitomate y moler con agua tibia junto con ajo, cebolla y sal, comino y clavo. Sazonar la salsa en una sartén con aceite y agregar el orégano.
- Freír los chiles con ajo y cebolla y moler para preparar la salsa picante, que puedes agregar a la salsa de jitomate según tu gusto.
- Abrir los bolillos por la mitad, retirar el migajón, untar por ambos lados los frijoles refritos, rellenar con la carne y sumergir en la salsa roja, agregar la salsa picante y la cebolla morada fileteada.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Aguacates rellenos de surimi

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Surimi	2 kgs
Aguacates grandes	10 pzas
Cebolla	250 grs
Jitomate	500 grs
Jugo de limón	10 ml
Catsup	120 ml
Crema	200 ml
Mayonesa	10 grs
Chile chipotle	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto
Jugo maggi	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla, el jitomate y el perejil.
- Picar el surimi
- Mezclar el surimi con la cebolla, el jitomate y el perejil con la mayonesa, catsup, crema, chile chipotle, salsa inglesa y jugo maggi y rectificar sazón.
- Partir el aguacate en dos, quitar el hueso y rellenar con la mezcla del surimi.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Aguacates rellenos de atún

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Aguacates grandes	10 pzas
Atún en lata	2 kgs
Cebolla	200 grs
Papas	300 grs
Zanahorias	300 grs
Crema	300 ml
Mayonesa	50 grs
Jugo maggi	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Chicharos en lata	100 grs
Cilantro	50 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla y el cilantro.
- Lavar, pelar, cortar y cocer las papas y las zanahorias.
- Quitar el líquido del atún con la ayuda de una coladera.
- Mezclar todos los ingredientes y rectificar sazón.
- Partir el aguacate en dos, quitar el hueso y rellenar con la mezcla del atún.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Aguachile de pescado y camarón

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	600 grs
Camarón grande	600grs
Pepino	300 grs
Cebolla morada	300 grs
Jugo de limón	400 ml
Chile serrano	80 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Tostadas	30 pzas



PREPARACIÓN

- Cortar los filetes de pescado en cuadritos.
- Pelar y limpiar los camarones y cortar a lo largo.
- Lavar y pelar el pepino, cortar a lo largo, quitar las semillas y rebanar.
- Lavar y filetear la cebolla morada.
- Marinar el filete de pescado y los camarones en jugo de limón unas horas antes.
- Con el jugo de la marinada licuar con un poco de los pepinos rebanados y los chiles sin semillas, agregar sal y pimienta.
- Mezclar los filetes de pescado y los camarones cocidos con lo que se licuó, agregar cebolla morada y rectificar sazón. Rectificar. Servir con tostadas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Anillos de calamar al ajillo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Anillos de calamar	2.5 kgs
Aceite de olivo	400 ml
Ajo	50 grs
Guajillo	100 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Perejil	20 grs



PREPARACIÓN

- Picar finamente el ajo.
- Cortar en tiras los chiles guajillos.
- Cocer los anillos de calamar hasta que estén suaves.
- En una cacerola con aceite de olivo agregar el ajo y los chiles guajillos y dejar dorar un poco.
- Agregar los anillos de calamar a la cacerola y terminar de mezclar bien y rectificar sazón.
- Picar perejil y agregar a los anillos de calamares.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Atún a la mexicana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Atún	2.5 kgs
Jitomate	2 kgs
Cebolla	1 kgs
Chile cuaresmeño	50 grs
Puré de tomate	100 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite oliva	Al gusto
Cilantro	50 grs
Tostadas o galletas saladas	30 pzass



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla, el jitomate y los chiles cuaresmeños.
- Lavar y picar el cilantro.
- En una cacerola freír en una cacerola el jitomate, la cebolla, los chiles, el puré de tomate y posteriormente agregar el atún y al final agregar el cilantro y dejar que se cocinen y sazonar.
- Servir con tostadas o galletas saladas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Atún a la vizcaína

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Atún	2.5 kgs
Hierbas de olor	10 grs
Chiles morrones rojo	1 kg
Aceitunas deshuesadas	150 grs
Jitomate	1 kg
Cebolla	200 grs
Aceite de oliva	100 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Alcaparras	70 grs
Chiles güeros	100 grs
Ajo	20 grs
Perejil	Al gusto
Puré de tomate	200 ml
Tostadas o galletas saladas	30 pzas



REPARACIÓN

- Lavar y picar el ajo, la cebolla, el pimiento morrón, el jitomate y el perejil.
- En una cacerola se acitronea en aceite de oliva la cebolla, el ajo y el pimiento morrón, se agrega el jitomate con hierbas de olor, aceitunas, alcaparras y los chiles güeros, dejar cocinar, agregar puré de tomate y el atún, dejar cocinar y agregar perejil. Rectificar sazón.
- Servir con tostadas o galletas saladas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Atún estofado al estilo Cahuama

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Atún	2 kgs
Cebolla	150 grs
Jitomate	250 grs
Chile serrano	150 grs
Zanahoria	150 grs
Papa	250 grs
Puré de tomate	200 ml
Orégano	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Picar el jitomate, la cebolla y el chile verde en cuadritos, se fríen con poquito aceite.
- Lavar, pelar y cortar en cuadritos la papa y la zanahoria.
- Agregar un poquito de agua, luego la zanahoria y la papa en cuadritos, el puré de tomate y el orégano.
- Tapar para que se cueza al vapor por 20 minutos.
- Agregar el atún, sal y pimienta y se vuelve a tapar por 15 minutos más.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Croquetas de atún

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Atún	2 kgs
Papas	1.5 kgs
Huevo	200 grs
Aceite	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto
Pan molido	Al gusto
Maizena	Al gusto
Cebolla	150 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Cilantro	20 grs.



PREPARACIÓN

- Lavar, cocer, pelar y machacar las papas.
- Lavar y picar finamente la cebolla y el cilantro.
- Mezclar el atún con el puré de papa con la cebolla picada, los huevos, pan molido, sal de ajo, consomé en polvo y si gusta un poco de maizena.
- Formar las croquetas y freír en aceite caliente hasta que se doren por los dos lados.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Empanadas de pescado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2 kgs
Cebolla	250 grs
Ajo	10 grs
Jitomate	150 ml
Pimiento morrón	200 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Pasta hojaldre	1 kg
Huevo	Para barnizar



PREPARACIÓN

- Cortar los filetes de pescado en cuadritos.
- Picar la cebolla y el ajo finamente.
- Picar el jitomate y el pimiento en cuadritos.
- En una cacerola con aceite de olivo, acitronar la cebolla, el ajo, agregar los filetes de pescado en cuadritos y dejar cocer, agregar el jitomate y el pimiento, sazonar y terminar de cocer. Incorporar bien.
- Extender la pasta hojaldre y hacer círculos para empanadas, poner el relleno del pescado y formar empanadas, barnizar con huevo, distribuir en una charola y hornear hasta dorar.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Empanadas de sardina

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pasta de hojaldre	1 kg
Aceitunas	200 grs
Sardina en jitomate	2 kgs
Champiñón	250 grs
Chile jalapeño en vinagre	100 grs
Yema de huevo	50 grs
Cebolla	200 grs
Jitomate	200 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer y picar los champiñones
- Picar las aceitunas, los chiles en vinagre, la cebolla, el jitomate
- Batir las yemas.
- Mezclar las sardinas limpias con jitomate, chile, cebolla, aceitunas, champiñones, sal y pimienta.
- Extender la pasta de hojaldre; cortar en círculos de diez cm de diámetro; rellenar con la preparación de sardinas; doblar, presionar los bordes con un tenedor para formar la empanada.
- Barnizar con yema batida y colocar las empanadas en una charola de honro previamente engrasada y hornear.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Filete de pescado a la tabasqueña

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2.5 kgs
Jitomate	2 kgs
Huevo	200 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Limón	200 grs
Vinagre	300 ml
Jitomate	1 kg
Harina	500 grs
Pimienta	Al gusto
Sal	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto
Pimiento morrón en lata	2 latas
Aceitunas	200 grs



PREPARACIÓN

- Cortar el filete en tiritas y después curtirlas en aceite, limón, sal y pimienta; dejarlas reposar un rato, escurrir y sumergirlas en huevo a medio batir; pasarlas por harina y enrollar cada tirita de pescado con la ayuda de una palillo y aceitunas.
- Preparar la salsa licuando jitomate, pimiento morrón, cebolla y ajo, agregar vinagre, y un chorrito de salsa inglesa, agregar en una cacerola con aceite de olivo y dejar sazonar.
- Bañar el pescado con la salsa, meterlo al horno a fuego lento (la salsa debe quedar un poco espesa).

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Filete de pescado a la talla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2.5 kgs
Chile guajillo	100 grs
Chile ancho	100 grs
Comino	Al gusto
Vinagre	50 ml
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Orégano	Al gusto
Clavos de olor	Al gusto
Pimienta gorda	Al gusto
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Freír, remojar y desvenar los chiles; Asar la cebolla y el ajo.
- En un sartén tuesta el clavo, comino y pimienta gorda, añade los chiles, cebolla, ajo y agua. Déjalo hervir por 10 minutos.
- Licuar todos los ingredientes y agregar el comino, orégano y el vinagre blanco. Sazonar con sal, hasta obtener una salsa tersa y sin grumos.
- Marinar los filetes de pescado con el adobo anterior y déjalo reposar por 15 minutos.
- Colocar los filetes en una charola con aceite de olivo y meter al horno.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Filete de pescado a la veracruzana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2.5 kgs
Chiles morrones rojo	1 kg
Aceitunas deshuesadas	150 grs
Jitomate	1 kg
Cebolla	200 grs
Aceite de oliva	100 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Alcaparras	70 grs
Chiles güeros	100 grs
Ajo	20 grs
Perejil	Al gusto
Puré de tomate	200 ml
Hierbas de olor	10 grs
Sal de ajo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Poner los filetes de pescado en una charola untado de aceite de olivo, y agregar sal de ajo encima de los filetes y meter al horno hasta que estén cocidos.
- Lavar y picar el ajo, la cebolla, el pimiento morrón, el jitomate y el perejil.
- En una cacerola se acitrona en aceite de olivo la cebolla, el ajo y el pimiento morrón, se agrega el jitomate con hierbas de olor, aceitunas, alcaparras y los chiles güeros, dejar cocinar, agregar puré de tomate y tantita agua, dejar cocinar y agregar el perejil. Rectificar sazón.
- Servir el filete de pescado bañado con la salsa.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Filete de pescado al ajillo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2.5 kgs
Aceite de olivo	400 ml
Ajo	50 grs
Guajillo	100 grs
Sal y pimienta	Al gusto
Perejil	20 grs



PREPARACIÓN

- Picar finamente el ajo.
- Cortar en tiras los chiles guajillos.
- Cocer los anillos de calamares hasta que estén suaves.
- En una cacerola con aceite de olivo agregar el ajo y los chiles guajillos y dejar dorar un poco y enfriar.
- Remojar el filete de pescado en el aceite con el ajo y guajillo y ponerlo en una charola y meterlo al horno para su cocción.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Filete de pescado capeado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2.5 kgs
Cebolla	50 grs
Ajo	10 grs
Harina	500 grs
Huevo	200 grs
Polvo para hornear	16 grs
Cerveza	250 ml
Sal y pimienta	Al gusto
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar los filetes de pescado en tiras.
- Licuar la cebolla, ajo con agua y marinar las tiras de los filetes de pescado.
- En un bowl, agregar la harina, el huevo, el polvo para hornear, la cerveza, sal, pimienta, y batir hasta mezclar completamente.
- Pasar los filetes de pescado por harina y sumergir en la mezcla que previamente preparaste.
- En un sartén calentar el aceite a fuego medio, freír los filetes de pescado sumergidos hasta que estén doraditos. Escurrir sobre papel absorbente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Filete de pescado relleno de mariscos gratinado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2 kg.
Camarón pacotilla	200 grs.
Anillos de calamar	200 grs.
Surimi	200 grs.
Queso manchego	300 grs
Jitomate	1 kg
Cebolla	200 grs
Ajo	20 grs
Puré de tomate	200 ml
Perejil	20 grs
Chile serrano	10 grs
Aceite de olivo	Al gusto
Sal de ajo	Al gusto



VPREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla, el ajo, el jitomate, el chile serrano y el perejil.
- Cocer los anillos de calamar.
- Picar el camarón, el surimi y los anillos de calamar y sofreír en una cacerola con aceite de olivo y un poco de cebolla y ajo picado y sazonar con sal de ajo.
- Hacer un salsa sofriendo el jitomate, cebolla, chile serrano en un sartén y después agregar puré de tomate, un chorrito de agua, dejar cocinar, agregar perejil y sazonar.
- En una charola, colocar los filetes de pescado y sazonar con sal de ajo, meter al horno y a media cocción poner la salsa, después los mariscos y cubrir con una rebanada de queso y terminar de cocer en el horno.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pastel de pescado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2 kgs
Pasta hojaldre	1.5 kgs
Zanahoria	350 grs
Huevo	150 grs
Cebolla	200 grs
Vino blanco	500 ml
Jugo de naranja	250 ml
Jugo de limón	50 ml
Aceite	60 ml
Ajo	10 grs
Hojas de laurel	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Champiñones	200 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla y el ajo finamente
- Lavar, pelar y rebanar la zanahoria
- Lavar y rebanar los champiñones
- Calentar en un sartén caliente el aceite, acitronar la cebolla y el ajo, agregar los champiñones y cuando empiecen a soltar su jugo añada los filetes de pescado previamente salpimentados.
- Sancochar los filetes por ambos lados e incorporar la zanahoria, el vino, el jugo de naranja, el jugo de limón y las hojas de laurel.
- Una vez que suelte el hervor, bajar el fuego y dejar durante 10 minutos, procurando ir desmenuzando el pescado al mismo tiempo que está en la lumbre o hasta que la mezcla reseque.
- Retirar y dejar enfriar.
- Dividir la pasta de hojaldre en dos porciones y sobre una mesa enharinada extienda cada una de ellas con un rodillo.
- Colocar la primera porción de la pasta extendida en la charola engrasada.
- Vaciar la mezcla ya fría y tapa con la otra parte uniendo muy bien las orillas con un poco de huevo batido para que no se abra.
- Barnizar con el huevo batido,
- Con la punta de un cuchillo marque rayas.
- Hornee a 180°C aproximadamente por 30 minutos o hasta que la pasta se vea dorada y la parte de abajo esté cocida.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pescado a la meniere

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2.5 kgs
Mantequilla	1 kg
Salsa inglesa	300 ml
Jugo de limón	500 ml
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto
Perejil	50 grs
Sal de ajo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y picar perejil.
- Clarificar la mantequilla, agregar el jugo de limón, salsa inglesa y el perejil, salpimentar solo si es necesario.
- Poner los filetes de pescado en una charola con aceite de olivo y sal de ajo y meterlo al horno hasta su cocción.
- Servir el filete de pescado bañado con la salsa de la mantequilla.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pescado a la nayaritense

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2.5 kgs
Jugo de limón	100 ml
Mantequilla	250 grs
Cebolla	200 grs
Jitomate	300 grs
Chile cuaresmeño	200 grs
Cilantro	100 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en forma juliana la cebolla, el jitomate y los chiles.
- Dejar marinando los filetes de pescado en jugo de limón, sal y pimienta durante cinco minutos.
- Trasladar cada filete a un cuadrado de papel de aluminio y colocar tres cubitos de mantequilla sobre cada uno de ellos.
- Después, distribuir las julianas de cebolla, el jitomate, los chiles y las ramas de cilantro al gusto. Cerrar el papel de aluminio para formar paquetes bien sellados.
- Meter al horno a 180 °C durante 15 minutos.
- Sacar del horno y asegurarse que se haya cocido bien.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pescado empanizado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filetes de pescado	2.5 kgs
Huevo	100 grs
Jugo maggi	10 ml
Salsa inglesa	10 ml.
Pan molido	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Cebolla	80 grs
Ajo	10 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Licuar, el huevo con cebolla y ajo y en un inserto se pone el huevo, el jugo maggi y la salsa inglesa. Se revuelve bien todo. Y se ponen a remojar los filetes por unos minutos.
- Al pan molido se le agrega sal y pimienta.
- Pasar los filetes por el pan molido y freír en la plancha caliente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pescado empapelado con mariscos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2 kg.
Camarón pacotilla	200 grs.
Anillos de calamar	200 grs.
Surimi	200 grs.
Cebolla	100 grs
Ajo	20 grs
Jitomate	200 grs
Epazote	40 grs
Mantequilla	100 grs
Sal de ajo	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto
Jugo maggi	Al gusto
Salsa inglesa	Al gusto



APREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla y el ajo
- Lavar y rebanar los jitomates.
- Cocer los anillos de calamar.
- Picar el camarón, el surimi y los anillos de calamar y sofreír en una cacerola con aceite de olivo y un poco de cebolla y ajo picado y sazonar con sal de ajo.
- Trasladar cada filete a un cuadrado de papel de aluminio y colocar tres cubitos de mantequilla sobre cada uno de ellos.
- Después, distribuir los mariscos, las rebanadas de jitomate, las hojas de epazote y sal de ajo al gusto. Cerrar el papel de aluminio para formar paquetes bien sellados.
- Meter al horno a 180 °C durante 15 minutos.
- Sacar del horno y asegurarse que se haya cocido bien

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pulpo a la meniere

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pulpo	2.5 kgs
Mantequilla	1 kg
Salsa inglesa	300 ml
Jugo de limón	500 ml
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Limpiar el pulpo y cocer hasta que esté suave y cortar en trocitos.
- Clarificar la mantequilla y dejar reducir.
- Saltear el pulpo en aceite de olivo y sazonar.
- A la mantequilla reducido, agregar el jugo de limón y salsa inglesa e incorporar al pulpo y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Salmón glaseado con miel

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Salmón de 250 grs	10 pzas
Miel	800 ml
Salsa de soya	100 ml
Jugo de naranja	100 ml
Jengibre	50 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- En una fuente mezclar muy bien la soya, la miel y el jugo de naranja y sobre eso rallar el jengibre. Reservar un poco de la mezcla para después.
- Lo restante, verter sobre el salmón, dejar marinando. Se puede hacer al horno o en la plancha hasta que el salmón este dorado por encima.
- Luego esparcir la salsa que se reservó encima y que se siga cociendo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Sushi de salmón, pepino, queso crema y aguacate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Arroz para sushi	1 kg
Hojas de alga	12 hojas
Salmón	2 kgs
Queso crema	500 grs
Aguacate	250 grs
Pepino	250 grs
Vinagre de arroz	100 ml
Sal	Al gusto
Soya	250 ml
Limón	100 ml
Ajonjolí	Al gusto
Azúcar	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer el arroz con agua sal y azúcar
- Una vez cocido el arroz, agregar vinagre de arroz y dejar enfriar.
- Extender el arroz en las hojas de alga sobre el tapete de sushi.
- Cortar el queso, el pepino, el aguacate y el salmón en tiras.
- Agregar el queso, pepino, el aguacate y salmón y enrollar firmemente.
- Agregar ajonjolí y se cortan en rodajas de a 2 cm aproximadamente para 10 rodajas por persona. Se sirve con salsa de soya con limón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Sushi de surimi, pepino, queso crema y aguacate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Arroz para sushi	1 kg
Hojas de alga	12 hojas
Surimi de cangrejo	2 kgs
Queso crema	500 grs
Aguacate	250 grs
Pepino	250 grs
Vinagre de arroz	100 ml
Sal	Al gusto
Soya	250 ml
Limón	100 ml
Azúcar	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer el arroz con agua sal y azúcar
- Una vez cocido el arroz, agregar vinagre de arroz y dejar enfriar.
- Extender el arroz en las hojas de alga sobre el tapete de sushi.
- Cortar el queso, el pepino, el aguacate y el surimi en tiras.
- Agregar el queso, pepino, el aguacate y surimi y enrollar firmemente.
- Agregar ajonjolí y se cortan en rodajas de a 2 cm aproximadamente para 10 rodajas por persona. Se sirve con salsa de soya con limón.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tandoori de pescado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Filete de pescado	2.5 kgs
Jengibre en polvo	120 grs
Cilantro en polvo	90 grs
Comino	90 grs
Pimentón dulce	60 grs
Canela en polvo	30 grs
Clavos de olor	16 grs
Sal	30 grs
Cardamomo	15 grs
Pimienta	15 grs
Yogur natural	250 grs
Ajo	10 grs
Jugo de limón	40 ml



PREPARACIÓN

- Moler todas las especias y ajo y mezclar con el yogur y jugo de limón.
- Untar esa mezcla (tandoori) a los filetes de pescado.
- Colocar los filetes de pescado en una charola con aceite de olivo y meter al horno hasta su cocción.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tortas de atún en salsa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Atún	2 kgs
Harina	30 grs
Huevo	50 grs
Jitomate	1 kg
Puré de tomate	100 ml
Cebolla	100 grs
Ajo	15 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Cilantro	80 grs
Chile serrano	10 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y picar finamente la cebolla y una parte de cilantro
- Mezclar el atún con cebolla y cilantro y sazonar con consomé en polvo.
- Hacer la salsa cociendo el jitomate con la cebolla, ajo y chile serrano y después licuar con el puré de tomate y un poco de agua donde se coció el jitomate.
- Freír la salsa en una cacerola y sazonar con consomé en polvo.
- Batir el huevo para capear, agregar la harina y el atún poco a poco con movimiento envolvente.
- Con una cuchara formar tortas y freír con aceite caliente en la plancha hasta que estén cocidas.
- Ya una vez cocidas, bañarlas con la salsa de jitomate.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Vuelve a la vida

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Camarón pacotilla	500 grs
Ostión	500 grs
Filete de pescado	400 grs
Pulpo	400 grs
Surimi de cangrejo	400 grs
Jitomate	1 kg
Cátsup	100 ml
Jugo de naranja	200 ml
Jugo de limón	200 ml
Cebolla morada	100 grs
Aceite oliva	20 ml
Orégano	Al gusto
Consomé de camarón	Al gusto
Chile verde	20 grs
Aguacate	250 grs
Clamato	250 ml
Cilantro	50 grs
Galletas saladas	30 paquetitos



PREPARACIÓN

- Lavar y picar la cebolla, el jitomate, el cilantro y el chile verde.
- Cocer el pulpo hasta que esté suave, dejar enfriar y picar.
- Cocer los ostiones en jugo de limón.
- Picar y cocer en jugo de limón los filetes de pescado.
- Mezclar todos los ingredientes incluyendo el jugo de limón donde se cocieron los filetes de pescado y los ostiones. Rectificar sazón.
- Refrigerar y agregar cubitos de aguacate. Servir con galletas saladas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Alambre Mar y Tierra

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Arrachera	500 grs
Camarón	500 grs
Pulpo	500 grs
Surimi	500 grs
Anillos de calamar	500 grs
Pimiento morrón	500 grs
Cebolla morada	500 grs
Queso manchego	200 grs



PREPARACIÓN

- Cocer y cortar el pulpo.
- Cocer los anillos de calamar
- Pelar y limpiar los camarones.
- Filetear la arrachera.
- Picar el surimi.
- Picar la cebolla y el pimiento en cuadros y acitronar en el sartén. Cocinar por 7 minutos.
- Añadir la arrachera fileteada y cocinar por 5 minutos.
- Incorporar los camarones, el pulpo cocido, surimi, anillos de calamar.
- Mezclar y dejar cocer por 7 minutos.
- Retirar del fuego, e inmediatamente agregar el queso manchego para que se gratine con el calor del alambre.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Barbacoa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Borrego (espaldilla, sin hueso)	2 Kg
Chile ancho	200 grs
Chile chipotle	150 grs
Hojas de aguacate	2 pzas.
Pimienta gorda	Al gusto
Canela en rama	20 grs
Sal	Al gusto
Agua	La necesaria
Manteca	20 gr.



PREPARACIÓN

- Embarrar la carne de borrego con la manteca, la sal y la pimienta. Luego, acomodar en una cacerola grande.
- Freír, remojar y desvenar los chiles.
- Mientras tanto, en la licuadora moler los chiles asados y hervidos con las hojas de aguacate, pimienta, canela y sal. Verter poco a poco el agua de los chiles para formar un adobo semiespeso.
- Bañar la carne del borrego con el adobo y macerar durante seis horas.
- En una cacerola grande poner agua y una rejilla en el fondo para baño maría. Encima de la rejilla poner el resto de las hojas de aguacate y agregar la carne ya marinada, envolver y se pone a cocer hasta que esté suave y desmenuzarse.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Cabrito en chile ancho

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cabrito	4 kgs
Chile ancho	300 grs
Aceite	200 ml
Vinagre	200 ml
Ajo	30 grs
Cebolla	200 ml
Jitomate	200 ml
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar bien el cabrito; retirar las vísceras, limpiar, cortar en trozos y frotar con vinagre, sal y pimienta; dejar reposar dos horas.
- Tostar, desvenar y remojar los chiles; licuarlos con ajo, jitomate, cebolla y aceite; colar.
- Untar el cabrito con la salsa de chile y acomodarlo en un recipiente cubierto con papel de aluminio.
- Hornearlo a fuego medio durante dos horas aprox.
- Limpiar el hígado y los riñones; hornearlos junto con el cabrito.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Calabaza rellena

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabaza de castilla (mediana para rellenar)	10 pzas
Carne molida de res	2 kg
Manteca	50 grs
Arroz cocido	200 grs
Comino	Al gusto
Jitomate	1 kg
Ajo	10 grs
Cebolla	100 grs
Chiles jalapeños en vinagre	100 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cocer las calabazas, sacar el relleno y guardar el relleno como la costra.
- Lavar y picar finamente la cebolla y el ajo.
- Lavar y picar el jitomate.
- Picar los chiles jalapeños
- Freír y sazonar con consomé en polvo, comino y pimienta la carne con la manteca ajo y cebolla, agregar el jitomate, los chiles para que se cocinen, integrar el arroz cocido y el relleno de la calabaza.
- Rellenar las calabazas con toda la preparación.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Chiles rellenos de queso

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Chiles poblanos grandes	10 pzas
Queso Oaxaca	2 kgs
Jitomate	1 kg
Puré de tomate	100 ml
Cebolla	100 grs
Ajo	15 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Chile serrano	10 grs



PREPARACIÓN

- Asar, desvenar y limpiar los chiles poblanos
- Deshebrar el queso Oaxaca.
- Hacer la salsa cocinando el jitomate con la cebolla, ajo y chile serrano y después licuar con el puré de tomate y un poco de agua donde se coció el jitomate.
- Freír la salsa en una cacerola y sazonar con consomé en polvo.
- Rellenar los chiles con el queso deshebrado y meter al horno para que se gratinen.
- Servir y bañarlos con la salsa de jitomate caliente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Enchiladas potosinas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Queso cotija	1 kg
Queso panela	1 kg
Cebolla	300 grs
Ajo	20 grs
Chile guajillo	150 grs
Lechuga	80 grs
Aceite	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Tortillas	2 kgs
Crema	500 ml



PREPARACIÓN

- Lavar, freír y remojar los chiles guajillos con cebolla y ajo, licuar y sazonar con consomé en polvo en una cacerola con aceite caliente.
- Rallar el queso panela y queso Cotija.
- Picar una cebolla finamente.
- Mezclar los quesos rallados con la cebolla finamente y añadir un poco de la salsa de los chiles guajillos.
- Pasar las tortillas por aceite caliente, rellenar con los quesos y formar tacos y bañarlas con la salsa.
- Servir con lechuga y crema.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Estofado de cerdo y res con verduras a las finas hierbas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Res (trozos)	1.25 kgs
Cerdo (trozos)	1.25 kgs
Calabazas	2 kgs
Papas	2 kgs
Cebolla	1 kg
Jitomate	500 grs
Laurel	Al gusto
Aceite de olivo	Al gusto
Consomé en polvo	Al gusto
Zanahorias	1.5 kgs
Finas hierbas	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en medias lunas las calabazas, las papas y las zanahorias.
- Filetear la mitad de la cebolla.
- Licuar el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Saltear la res y el cerdo en aceite con la cebolla fileteada, agregar el jitomate licuado y laurel.
- Agregar las verduras hasta que estén cocidas, sazonar con consomé en polvo y agregar finas hierbas, dejar cocer unos minutos más.
- El caldillo debe quedar espesito.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Fajitas mixtas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Bistec de res	1kg
Pechuga de pollo	1kg
Pimiento verde	300 grs
Pimiento amarillo	300 grs
Pimiento rojo	300 grs
Cebolla	300 grs
Tocino	500 grs
Salsa inglesa	40 ml
Salsa soya	40 ml
Vino tinto	200 ml
Ajo	10 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y cortar en tiras los pimientos y la cebolla.
- Picar finamente el ajo.
- Filetear la carne de res, y el pollo.
- Cortar en trozos pequeños el tocino.
- En una cacerola con aceite caliente agregar el tocino dejando que dore, luego poner ahí mismo el ajo dejando que se dore, posteriormente agregar la cebolla y se deja acitronar, luego poner los pimientos y se revuelve bien todo a que se cocinen un poco.
- Agregar la carne, salpimentar y revolver con todo.
- Añadir la salsa inglesa y la salsa soya y mezclar bien y por último agregar el vino e incorporar todo.
- Tapar y bajar la flama dejando que se coccin en su propio jugo.
- Ya cocido, destapar y dejar que se consuma un poco sin que quede seco.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Lasaña vegetariana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabaza	400 grs
Zanahoria	400 grs
Chayote	400 grs
Champiñón	400 grs
Espinacas	300 grs
Pasta para lasaña	1 paquete.
Queso gouda en rebanadas	400 grs
Jitomate	1 kg
Puré de tomate	100 ml
Cebolla	180 grs
Ajo	20 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Albahaca	Al gusto
Pimiento morrón	100 grs
Finas hierbas	Al gusto
Mantequilla	50 grs
Aceite de olivo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Lavar y rallar las calabazas.
- Lavar y filetear los champiñones, las espinacas, la cebolla
- Lavar, pelar y rallar las zanahorias y los chayotes.
- Poner la verdura en la plancha con aceite de olivo y saltear toda la verdura mezclada hasta que estén cocidas y sazonar.
- Para hacer la salsa, licuar el jitomate con el pimiento morrón, cebolla, ajo, puré de tomate y albahaca, freír la salsa en una cacerola y sazonar con consomé de polvo
- Preparar una charola para lasaña y untar mantequilla.
- Poner en una cacerola agua para hervir con finas hierbas y tantito consomé en polvo, ya una vez hirviendo el agua, pasar la pasta por agua caliente, dejar precocer sin que se rompa, pasar por agua fría y poner en la charola acomodando, ya una vez puesta la pasta, agregar encima la verdura salteada y añadir la salsa. Repetir el mismo paso para otras dos capas más, ya que la lasaña consiste en tres capas, y cubrir en la última capa con rebanadas de queso gouda.
- Hornear y servir con un poco más de salsa de jitomate.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Mixiote de carnero

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Carnero (sin hueso)	2.5 kgs
Chile guajillo	150 grs
Chile ancho	150 grs
Chile mulato	50 grs
Chile pasilla	50 grs
Vinagre	250 ml
Cebolla	250 grs
Ajo	10 grs
Canela	5 grs
Orégano	Al gusto
Tomillo	Al gusto
Comino	Al gusto
Aceite	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Freír, desvenar y remojar los chiles y moler con la cebolla, el ajo, la canela y las hierbas de olor, colar y poner en una cacerola y sazonar.
- Marinar la carne con la salsa al menos 1 hora.
- Remojar muy bien los mixiotes de maguey para suavizarlos, a que queden como una telita suave y rellenar ésta con un poco de la mezcla anterior.
- Formar los mixiotes como tamal oaxaqueño, amarrado en ambas puntas con un cordel o mecate.
- Acomodar en una vaporera (con agua hirviendo abajo), tapar y cocer a fuego medio hasta que la carne esté suave.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Mucbilpollo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	1.250 kgs
Pierna de cerdo	1.250 kgs
Jitomate	1 kg
Cebolla	700 grs
Achiote (pasta)	150 grs
Ajo	20 grs
Hoja de plátano	10 pzas
Masa de maíz	6 kgs
Manteca de cerdo	1 kg
Sal y pimienta	Al gusto
Epazote	150 grs



PREPARACIÓN

- En una olla grande con agua hirviendo agregamos una cebolla, unos jitomates en cuartos, unas hojas de epazote, unos ajos y la pierna de cerdo cortada en trozos grandes.
- En una taza de agua a temperatura ambiente disolver el achiote y agregar a la pierna de cerdo en el primer hervor.
- Después de unos 20 minutos de cocción, agregar en la misma olla el pollo y cocinar unos 40 minutos aprox, una vez transcurrido este tiempo, retirar el pollo y la carne de cerdo, deshebrar y reservar.
- Para hacer verduras para el relleno hay que lavar y cortar en juliana el resto del jitomate, filetear la cebolla, deshojar las ramas de epazote. Reservar.
- Para hacer el ko'ol (salsa blanca yucateca), disolver la masa en el agua tibia, calentar el caldo donde se cocieron el pollo y la pierna, agregar la masa disuelta al caldo con ayuda de un colador y mezclar constantemente para no crear grumos, esperar el primer hervor y esperar.
- Para preparar la masa, en una olla calentar la manteca con el achiote hasta que éste suelte su color, aprox de 10 a 15 minutos a fuego medio moviendo constantemente, posteriormente colar. En un recipiente colocar la masa, agregar sal y pimienta en integramos la manteca pintada; Amasar hasta integrar todo muy bien.
- Para preparar el mucbilpollo, limpiar las hojas de plátano, retirar los tallos extremos y reservar; Asar las hojas para poder manipular, en un área limpia colocaremos los tallos formando un asterisco y sobre de él 2 piezas de las hojas enteras de plátano. Para la base del pib utilizar 700 grs de masa aproximadamente y para la tapa 300 grs.
- Para la base formaremos un círculo con paredes gruesas. Para extender las masas es recomendable hacerlo con una hoja de plátano, ya que esta nos ayudara con la misma función que un papel antiadherente o encerado. Agregar la ko'ol de forma que cubramos la base, posteriormente las carnes combinadas y deshebradas, encima agregar el jitomate, la cebolla y el epazote. Este paso repetir 2 veces.
- Para la tapa de nuestro pib extender un círculo delgado con el cual taparemos nuestro pib. Una vez tapado el siguiente paso será envolverlo, y para eso solo será cuestión de cubrirlo con las hojas de plátano que pusimos como base, posteriormente entrelazaremos los tallos y haremos un amarre de tal manera que nuestro pib quede seguro. Colocar los Pib en charolas para horno, y meter al horno a 250° por un mínimo de 2 horas, podremos ver que nuestro pib está listo cuando insertemos un tenedor y esté limpio.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Nopales gratinados con molcajeteados de jitomate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Queso Oaxaca	2 kgs
Nopales medianos	20 pzas
Jitomate	1 kgs
Cebolla	100 grs
Ajo	15 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Aguacate	500 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cocer los nopales.
- Deshebrar el queso Oaxaca.
- Lavar y asar el jitomate con la cebolla y ajo.
- Molcajetear el jitomate con la cebolla y ajo y sazonar.
- Poner el queso encima de la plancha caliente con tantita aceite y encima poner el nopal y esperar a que se haga una costra del queso y voltear. Agregar el jitomate molcajeteados y servir con rebanadas de aguacate.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Paella

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pollo (Pechuga y muslo deshuesado)	800 grs
Carne de cerdo (maciza)	800 grs
Chorizo	200 grs
Salchichas	200grs
Aceite de olivo	Al gusto
Ejotes	100 grs
Pimiento morrón	150 grs
Cebolla	50 grs
Ajo	10 grs
Vino blanco	250 ml
Azafrán	15 grs
Camarón grande	200 grs
Almejas	100 grs
Mejillones	100 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Arroz cristal	500 grs
Chicharos	50 grs



PREPARACIÓN

- Marinar las carnes en vino blanco.
- Lavar y cortar en julianas los pimientos.
- Lavar y cortar en 3 partes los ejotes.
- Licuar la cebolla con el ajo y agua.
- Cortar en rodajas las salchichas, el chorizo.
- Limpiar los camarones.
- Enjuagar los almejas y los mejillones
- Calentar el aceite en una paellera y freír todas las carnes a fuego lento, añadir la cebolla y el ajo licuado y seguir cocinando hasta que las carnes estén ligeramente doradas y tiernas
- Agregar las verduras.
- Agrega el arroz en forma de cruz y saltear unos minutos.
- Agregar el agua y cocina por unos minutos más.
- Agrega los camarones, las almejas, los mejillones y el azafrán, tapa con papel aluminio y deja cocinar a fuego bajo hasta que el arroz esté en su punto.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Panuchos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2.5 kg
Achiote	150 grs
Tortillas para panuchos	30 pzas
Jugo de naranja agria	1 lt
Cebolla morada	1 kg
Jitomate	500 grs
Aguacate	500 grs
Frijol negro refrito	500 grs
Comino	Al gusto
Pimienta negra	Al gusto
Hoja de plátano	100 grs
Ajo	50 grs
Chile habanero	50 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Muele el achiote con la sal, jugo de naranja agria, ajo, comino, pimienta negra y un pedazo de cebolla.
- En un refractario grande coloca las hojas de plátano a que salgan del refractario lo suficiente para poder tapar el pollo y marinar las pechugas con esta mezcla un día antes. Después colocar en una charola las pechugas marinadas hasta agotar las cantidades, encima vierte toda la mezcla del achiote posteriormente tapa perfectamente con las hojas de plátano.
- Hornear a 280° C durante 45 minutos verificando cada 15 minutos que no falte líquido; si se seca demasiado, añade caldo de pollo.
- Sacar del horno y desmenuzar el pollo.
- Calentar las tortillas y abrirlas para que se desprenda la capa superior y rellenar con frijoles y pasar por aceite.
- Servir en un plato y encima poner una cucharada de pollo, y agregar cebolla morada fileteada con chile habanero preparada con un poco de jugo de naranja agria y sal y poner unas rebanadas de jitomate y aguacate.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Papadzules

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pepita de calabaza	1 kg
Epazote	Al gusto
Tortilla de maíz	2 kgs
Huevo	1.5 kgs
Jitomate	500 grs
Chile habanero	100 grs
Cebolla	200 grs
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Tostar y moler las pepitas de calabaza.
- Cocer el huevo.
- Lavar, asar y pelar el jitomate.
- Lavar y picar la cebolla.
- Hervir el epazote con agua.
- Hacer una salsa de jitomate o chiltomate licuando a medias el jitomate con cebolla, ajo y chile habanero asados y agregar un chorrito de agua y sazonar en una cacerola con aceite caliente.
- Licuar las pepitas de calabaza con el epazote y el agua en que hirvió éste para obtener una salsa espesa como tipo atole y sazonar en una cacerola con aceite hasta que espese.
- Las tortillas pasar por aceite caliente y después se pasan por la salsa, rellenar con el huevo picado, se enrollan, se van acomodando en un platón, bañar con el resto de la salsa de pepita y por último con la salsa de jitomate o chiltomate.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pavo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pavo (pura carne)	2 kgs
Hierbas finas	Al gusto
Sal	Al gusto
Pimienta	Al gusto
Mantequilla	100 ml



PREPARACIÓN.

- Untar al pavo mantequilla, sal, pimienta y finas hierbas y hornear hasta que esté listo.
- Ya una vez listo, cortar en trozos y servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pay de espinacas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Espinacas	500 grs
Chorizo	200 grs
Tocino	200 grs
Cebolla	200 grs
Ajo	10 grs
Jitomate	750 grs
Pasta hojaldre	700 grs
Huevo	50grs
Crema	200 ml
Sal de ajo	Al gusto
Queso gouda	200 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y picar el jitomate, la cebolla y el ajo.
- Lavar y filetear las espinacas.
- Picar el tocino y el chorizo.
- Rallar el queso gouda
- En una cacerola, freír el tocino picado cuando ya casi este bien cocido, agregar el chorizo picado. Ya listos se les tira el exceso de grasa. Y agregar la cebolla y el ajo picados procurando que no se queme.
- Ya que se acitronó la cebolla, agregar el jitomate picado y sazonar, después agregar las espinacas y crema y sazonar.
- Extender la pasta y poner en una charola previamente engrasada y enharinada. Se pica con un tenedor para que no se infle.
- Poner el relleno que se preparó sin que este caldoso y el queso gouda rallado y se tapa con hojaldre. Se pica tantito y se barniza con el huevo y hornear.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Peneques en salsa de jitomate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Queso panela	2 kgs
Tortillas	2 kgs
Huevo	10 pzas
Jitomate	1 kg
Puré de tomate	100 ml
Cebolla	100 grs
Ajo	15 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Chile serrano	10 grs
Harina	100 grs
Aceite	Al gusto



PREPARACIÓN

- Cortar el queso panela en tiras gruesas.
- Hacer la salsa de jitomate licuando el jitomate con el pure de tomate, cebolla, ajo y chile serrano y después freír en una cacerola con aceite caliente, agregar agua, sazonar con consomé en polvo y dejar reducir. Rectificar sazón.
- Batir los huevos a punto de turrón.
- Poner el queso panela en una tortilla caliente y pegar en la orilla con una mezcla de harina con agua, pasarlo por harina y quitar el exceso, después capear y freír en una cacerola con aceite caliente. Sacar y escurrir.
- Servir bañando con la salsa de jitomate.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Pizza pepperoni

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pepperoni	1.5 kgs
Queso mozzarella	800 grs
Finas hierbas	Al gusto
Harina	800 grs
Agua tibia	400 ml
Levadura	30 grs
Aceite de olivo	60 ml
Jitomate	1 kg
Puré de tomate	100 ml
Cebolla	100 grs
Ajo	15 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Albahaca	20 grs
Sal	Al gusto



PREPARACIÓN

- Para hacer la salsa de jitomate, hay que licuar el jitomate con el pimiento morrón, cebolla, ajo, puré de tomate y albahaca, freír la salsa en una cacerola y sazonar con consomé de polvo y dejar espesar.
- Para hacer la masa en un bowl agregar el aceite, el agua y la levadura. Mezclar y seguidamente añadir la harina y una pizca de sal. Una vez que tengas medio mezclado todo en el bowl, lo pasamos a una donde podamos amasar bien como 5 minutos.
- Cuando la masa esté lisa totalmente, si se pega mucho le ponemos un poco de harina y seguimos hasta que quede lisa.
- Ahora una vez lista, la dejamos reposar durante 1 hora más o menos. Una vez reposada, extender la masa y poner en una charola enharinada, encima agregar la salsa de jitomate espesa, luego queso mozzarella y pepperoni, agregar finas hierbas. Meter al horno hasta que esté listo.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tacos potosinos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pechuga de pollo	2 kgs
Jitomate	250 grs
Chile guajillo	150 grs
Cebolla	100 grs
Ejote	100 grs
Papa	100 grs
Zanahoria	100 grs
Queso rallado fresco	500 grs
Crema	300 ml
Lechuga	300 grs
Aceite	Al gusto
Sal y pimienta	Al gusto
Hierbas de olor	Al gusto
Ajo	10 grs



PREPARACIÓN

- Lavar, cortar y cocer en cuadritos la papa, la zanahoria y elejote.
- Lavar y picar la cebolla.
- Lavar y filetear la lechuga.
- Cocer el pollo y desmenuzar.
- Freír, remojar, desvenar y moler los chiles con el jitomate, cebolla y ajo y sazonar en una cacerola.
- En una cacerola con aceite caliente, agregar la cebolla picada y el pollo desmenuzado, después agregar las verduras cocidas.
- Añadir la salsa al pollo y mezclar muy bien. Rectificar sazón.
- Pasar las tortillas por aceite caliente y rellenar con el pollo, formar tacos y bañar con la salsa.
- Servir con la lechuga, crema y queso rallado.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tacos villa melón

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cecina	1.5 kgs
Longaniza	1 kg
Chicharrón de cerdp	500 grs
Cebolla	400 grs
Chile guajillo	150 grs
Ajo	20 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Tortillas	2 kgs



PREPARACIÓN

- Freír, remojar y desvenar el chile guajillo y moler con la cebolla y ajo, después sazonar en una cacerola.
- Picar un poco de cebolla finamente.
- Cortar en cuadritos la cecina y la longaniza.
- Trocear el chicharrón.
- En una cacerola con aceite caliente, acitronar la cebolla, agregar la longaniza, sacar el exceso de la grasa de la longaniza, agregar la cecina y al final echar la salsa guajillo.
- Unos minutos antes de servir, agregar el chicharrón y cuidar mucho que se sale ya que por el chicharrón tiende a salar naturalmente.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tamal chiapaneco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina para tamal	1 kg
Manteca de cerdo	500 grs
Huevo	100 grs
Mole rojo	250 grs
Ciruelas pasas	150 grs
Aceitunas	150 grs
Pollo	3 kgs
Sal	Al gusto
Consomé de pollo	Al gusto
Hoja de plátano	200 grs



PREPARACIÓN

- Cocer el pollo y desmenuzar.
- Picar las aceitunas y deshuesar las ciruelas pasas.
- Cocer y rebanar el huevo.
- Preparar el mole rojo.
- Asar la hoja de plátano.
- Preparar la masa mezclando la harina con caldo de pollo, manteca y sazonar.
- Armar los tamales, colocar en el centro de cada hoja de plátano 3 cucharadas de masa, agregar el mole, pollo desmenuzado, ciruelas pasas, aceitunas y huevo.
- Envolver bien los tamales y colocarlos en la parrilla de una olla vaporera con agua hirviendo; tapar bien y cocinar hasta que el tamal se desprenda fácilmente de la hoja, entre 1 hora y media y 2 horas.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Ternera al ajo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Ternera	2.5 kgs
Ajo	150 grs
Jitomate asado molido	1 kg
Vino blanco	500 ml
Aceite	Al gusto
Pan molido	30 grs
Sal y pimienta	Al gusto



PREPARACIÓN

- Picar ajo finamente.
- Asar y moler el jitomate.
- Cortar la ternera en cubos.
- En una cacerola sellar la ternera y agregar el ajo con un poco de pan molido, dejar que sofreír un poco y después agregar el jitomate molido y, unos minutos después vino blanco, sazonar y dejar terminar de cocer.
- Servir.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Timbales

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabaza redonda	20 pzas
Jamón de pavo	250 grs
Tocino	100 grs
Queso manchego en rebanadas	250 grs
Aceite de olivo	10 ml
Jitomate	1 kg
Puré de tomate	100 ml
Cebolla	100 grs
Ajo	15 grs
Consomé en polvo	Al gusto
Chile serrano	20 grs
Perejil	20 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y cocer las calabazas; Quitar el relleno y se reserva.
- Lavar y picar una parte de la cebolla, una parte de jitomate y el perejil.
- Picar el jamón y tocino en cuadritos.
- Hacer la salsa de jitomate licuando el jitomate con el puré de tomate, cebolla, ajo y chile serrano y después freír en una cacerola con aceite caliente, agregar agua, sazonar con consomé en polvo y dejar reducir. Rectificar sazón.
- En un sartén, freír el tocino, luego agregar la cebolla finamente picada y se deja acitrionar, agregar el jamón y el jitomate picado y el relleno de las calabazas y sazonar.
- Rellenar las calabazas con lo anterior y poner una rebanada de queso encima, poner en charola y gratinar en el horno.
- Servir con la salsa de jitomate y encima poner el perejil picado.
- Ya que están cocidas se pone un pedazo de queso encima y se deja que se gratine

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Tacos Gobernador

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Camarón pacotilla grande	1200 grs
Queso mozzarella	800 grs
Crema	100 grs
Pimiento morron	100 grs
Cebolla	100 grs
Sal y pimienta	al gusto
Mantequilla	90 grs
Tortillas de harina	30 piezas



PREPARACIÓN

-
-
- Se guisan todos los ingredientes en un sartén con mantequilla.
 - Se agrega la crema se rectifica sazón
 - Se deja que se concentre la salsa
 - Y se sirve con tortillas de harina

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar



TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

Guisado vegetariano



TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

Nota. Durante la vigencia del contrato, podrán incorporarse nuevos platillos que no se encuentren en el menú o en el recetario, siempre que sus ingredientes formen parte del recetario institucional TE-cocinando.

Se priorizará el uso de consomé en polvo en sustitución de la sal.

Lasaña de verduras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Queso gouda	200 grs
Queso doble crema	200 grs
Queso parmesano	50 grs
Jitomate	500 gr
Zanahorias	150 grs
Champiñones	200 grs
Cebolla	150 grs
Ajo	2 dientes
Pimiento morron	200 grs
Calabaza	300 grs
Aceite	50 ml
Consome polvo	50 grs
Placas lasaña	12 placas
Placas crema	500 ml



PREPARACIÓN

- Se cuecen y sazonan las vegetales
- Se prepara una salsa de jitomate y se mezcla con la crema
- Se cose la pasta y en un recipiente se engrasa la base y se colocan una capa de pasta, una capa de verduras y una capa de quesos se baña con la salsa y se repite hasta tener 3 a 4 niveles.
- Al ultimo se termina con el queso gouda para que gratine, se hornea y se sirve con queso parmesano.

Tacos dorados de flor de Jamaica

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Tortillas	40 piezas
Flor de jamaica	300 grs
Queso panela rallado	300 grs
Crema	500 ml
Cebolla	150 grs
Aguacate	500 grs
Salsa picante	Al gusto
Lechuga	400 grs
Aceite	100 ml
consomé de pollo	50 grs
Ajo	1 diente



PREPARACIÓN

- Se cocina la Jamaica en agua y se sazona con ajo y cebolla
- Se rellenan los tacos con la jamaica y la cebolla guisada
- Se fríen a que queden dorados
- Se sirven en un plato con cama de lechuga con crema, queso rallado y aguacate

HAMBURGUESA VEGETARIANA DE SOYA

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Soya	200 grs
Cebolla	½ pieza
Salsa de soya	Al gusto
Pimiento	Al gusto
Harían	6 cucharadas
Consome polvo	Al gusto
Comino	2 cditas
Huevo	4 piezas
Lecheuga	300 grs
Jitomate	500 grs



PREPARACIÓN

- En un recipiente se hidrata la soya texturizada en agua caliente
- Se pica la cebolla y el ajo una vez, picado se mezcla con la soya escurrida, la harina el huevo y los de más ingrediente
- Se hacer con la mezcla tortitas y se cuecen
- Se montan en panes grandes lechuga, jitomate
- Condimentos a libre consumo mayonesa, cátsup y mostaza

Tacos dorados de champiñones

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Tortillas	40 piezas
Champiñones	500 grs
Queso panela rallado	300 grs
Crema	500 ml
Cebolla	150 grs
Aguacate	500 grs
Salsa picante	Al gusto
Lechuga	400 grs
Aceite	100 ml
consomé de pollo	50 grs
Ajo	1 cabeza



PREPARACIÓN

- Se guisan los champiñones con la cebolla y el ajo
- Se rellenan los tacos con los champiñones
- Se fríen a que queden dorados
- Se sirven en un plato con cama de lechuga con crema, queso rallado y aguacate

Albóndigas de avena

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Avena	4 tazas
Queso crema	½ kg
Huevo	4 piezas
Cebolla	½ pieza
Ajo	1 diente
Chile pasilla	¼ kg
Jitomate	½ kg
Consomé de pollo	30 grs
Harina	100 grs



PREPARACIÓN

- Se cose la avena con poca agua a que tome una textura suave
- Se mezcla la avena escurrida con la harina el huevo cebolla picada y el ajo
- Se forma bolitas con queso crema adentro y se reservan
- Se hace la salsa de chile pasilla con el jitomate y se guisa, una vez guisado se agregan las albóndigas a que se cosan.

Nopales Rellenos de espinacas, champiñones y queso doble crema

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nopales grandes	10
Espinacas	500 grs
Champiñones	300 grs
Queso doble crema	$\frac{3}{4}$ kg
Jitomate	1 kg
Cebolla	200 grs
Ajo	2 dientes
Consomé polvo	30 grs



PREPARACIÓN

- Se cuecen los nopales y se cortan por la mitad
- Se guisa las espinacas con la cebolla y el ajo y los champiñones
- Se prepara un caldillo con los jitomates y se guisa
- Se rellenan los nopales con la preparación de las espinacas y champiñones, y el queso doble crema
- Se sirve con bañándolos con el caldillo

Enchiladas Rellenas de queso panela y espinacas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Queso panela	2 kg
Espinacas	1 kg
Cebolla	1 pieza
Ajo	2 dientes
Queso rallado	½ kg
Crema	½ lt
Consomé en polvo	30 grs



PREPARACIÓN

- Cortar el queso en tiras y guisar las espinacas con ajo y cebolla.
- Lavar y cocer los jitomates con la cebolla, chiles serranos y ajo
- Licuar las verduras con el cilantro.
- Freír la salsa en una cacerola con aceite caliente y sazonar con consomé en polvo.
- Pasar las tortillas por aceite caliente, rellenar con pollo y formar tacos y bañarlas con la salsa.
- Agregar queso manchego encima de las enchiladas y gratinar en el momento que se vayan a servir con crema.

Hamburguesa de portobello a la parrilla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Hongo portobello grande	10
Queso provolone	½ kg
Lechuga	½ kg
Jitomate	½ kg
Mayonesa	Al gusto
Cátsup	Al gusto
Cebolla	Al gusto
Ajo	Al gusto
Hiervas finas	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se guisan los hongos enteros con ajo y hiervas finas
- Se arman las hamburguesas con el pan el hongo portobello gratinado con el queso provolone, lechuga, jitomate y los aderezos.
- Se sirve con papas chips y cebolla caramelizada

Rollos primavera con queso crema

Porciones: 10 personas (3 piezas por persona)

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Cebolla	½ kg
Zanahoria	½ kg
Champiñones	400 grs
Soya texturizada	200 grs
Col	1 pieza
Vinagre de arroz	50 ml
Salsa de soja	100 ml
Jengibre polvo	20 grs
Laminas masa brick	30 laminas
sal y pimienta	Al gusto
Aceite de oliva	100 ml



PREPARACIÓN

- Dejamos en remojo la soja texturizada (podemos ponerle al agua del remojo salsa de soja, cebolla en polvo y ajo en polvo) mínimo 20 minutos.
- Mientras, vamos preparando nuestro relleno. Cortamos la cebolla en juliana y la ponemos a pochar en una sartén honda con un buen chorro de aceite de oliva.
- Hacemos lo mismo con la zanahoria. La cortamos en juliana y la añadimos a la cebolla.
- A continuación, contamos en láminas los champiñones. Los incorporamos al pochado que estamos haciendo.
- Incorporamos también la soja texturizada bien escurrida y removemos.
- Añadimos sal, pimienta y el jengibre. Seguimos cocinando a fuego lento.
- Ahora cortamos en juliana la col. La echamos al pochado junto con el vinagre de arroz y la salsa de soja, y dejamos que se cocine todo unos veinte minutos.
- La col tiene que estar hecha al dente, es decir, cocinada pero con un punto crujiente.
- Dejamos enfriar nuestro relleno.
- Dividimos en 30 nuestro relleno y formamos nuestros rollitos con las láminas de masa brick de forma que queden bien cerrados. Podemos untar con aceite de oliva los bordes para que queden bien sellados.
- Se hornea durante 15-20 minutos a 200°.

Papa rellena de carne de soya, brocoli

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Papa grande	10 piezas
Carne de soya	1 kg
Brócoli	300 grs
Crema	1 lts
Queso crema	½ kg
Queso Gouda	800 grs
Cebolla	¼ kg
Ajo	100 grs
Finas hiervas	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se cuecen las papas y se les raspa un poco para rellenarlas
- Se cuecen la soya y se guisa con el ajo y la cebolla
- Se prepara una salsa con la crema el queso crema y finas hiervas
- Se mezcla la soya, el brocoli la papa que se raspa y se rellenan las papas
- Hornean las papas con el queso gouda para que se gratinen

Nota. Durante el contrato se podrá implementar nuevos platillos que no estén en el menú o en el recetario con ingredientes que se encuentran en el mismo recetario TE-cocinando.



Postres

Nota. Durante la vigencia del contrato, podrán incorporarse nuevos platillos que no se encuentren en el menú o en el recetario, siempre que sus ingredientes formen parte del recetario institucional TE-cocinando.

Se priorizará el uso de consomé en polvo en sustitución de la sal.

Achicalado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Camote	2 1/2 kgs
Piloncillo	1 kg
Canela en raja	50 grs



PREPARACIÓN

- Pelar y cocer el camote; poner a hervir el piloncillo en agua con la canela.
- Servir el camote glaseado con piloncillo.

***El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar***

Arroz con leche

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Agua	10 tazas
Canela en raja	2 pza
Arroz	2 taza
Leche condensada	2 lata
Leche evaporada	2 lata
Pasas o arándanos	1 taza
Canela molida	2 cdas



PREPARACIÓN

- Calienta el agua con la canela y cuando suelte el hervor, agrega el arroz; cocina durante 15 minutos o hasta que el arroz esté tierno.
- Vierte la leche condensada, la leche evaporada las pasitas o arándanos; mezcla y continúa la cocción a fuego bajo de 20 a 25 minutos hasta que espese ligeramente.
- Sirve tibio o frío y espolvorea con canela molida.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Banderillas de plátano cubiertas de chocolate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche evaporada	1 lata
Huevo	2 piezas
Agua mineral	1 taza
Miel de maple	1 taza
Harina de Trigo	3 tazas
Canela polvo	1 cda
Plátano tabasco grande	8 piezas
Aceite para freír	1 taza
Cajeta	500 grs



PREPARACIÓN

- Mezcla $\frac{1}{2}$ lata de Leche evaporada con el huevo, el agua mineral, la miel de maple, la harina de trigo y la canela. Deja reposar por 10 minutos.
- Sumerge los plátanos partidos a la mitad en la mezcla anterior y fríe en el aceite caliente hasta que estén dorados.
- Servir con un palillo en cada plátano y sirve bañando cajeta

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Bigotes de arroz

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Arroz	300 grs
Leche	1 lts
Azúcar	250 grs
Pan Molido	150 grs
Canela en raja	1 rama
Huevo	2 piezas
Aceite	Para freír
Azúcar para espolvorear	200 grs
Canela Molida	1 cda



PREPARACIÓN

- Remoja el arroz durante 15 minutos en agua caliente, lava y escúrrelo bien. En una cacerola vierte el arroz y pon a cocer en $\frac{1}{2}$ litro de agua y la canela hasta que se consuma el agua.
- Añade la leche y el azúcar hasta que el arroz esté cocido, retira y escurre con un colador. Con el arroz forma croquetas alargadas y pásalas por el huevo batido.
- Cubre con pan molido (empaniza) y fríe una a una las croquetas en un sartén con aceite.
- Escurre con papel absorbente y revuelca los bigotes en azúcar mezclada con canela.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Brownie

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	300 grs.
Chocolate oscuro	200 grs.
Azúcar	600 grs.
Harina	200 grs.
Extracto de vainilla	2 cdas
Nueces picadas	300grs.
Huevos	6 piezas
Chocolate blanco picado	100 grs.



PREPARACIÓN

- Poner el chocolate y la mantequilla en un recipiente y calentarlo a fuego lento hasta que se derriten.
- Una vez derretidos se aparta del fuego y se le añade la harina y la levadura previamente tamizadas, el azúcar, la vainilla y las nueces. Se remueve todo y se le añaden los huevos.
- Se mezclan bien estos ingredientes hasta obtener una masa homogénea y se vierte en un molde previamente untado con mantequilla, es preferible usar un molde rectangular y estrecho para que los brownies tengan la forma y el tamaño adecuados.
- Se mete en el horno precalentado a 180 grados durante aproximadamente 20-25 minutos, hasta que esté ligeramente crujiente por la superficie y tierno por el interior.
- Hay que tener cuidado con la cocción puesto que, dependiendo de la potencia del horno.
- Cuando la masa ya está cocida, se deja enfriar, se desmolda y se corta a cuadros no muy grandes.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Buñuelos con azúcar y canela

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Tortillas de harina	10 pzas
Aceite	1 lt
Azúcar	200 grs
Canela	50 grs
Piloncillo	250 grs
Aceite	Suficiente



PREPARACIÓN

- En una cacerola, calentar el aceite, después incorporar las tortillas hasta que se dore y sacarlas a escurrir.
- Estando caliente pasarlas por azúcar y canela,
- Agregar una cucharada del jarabe de piloncillo encima del buñuelo

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Buñuelos de manzana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina	3 tazas
Manzanas grandes y peladas	4 piezas
Polvo de hornear	4 cdas
Azúcar blanco	2 cdas
Leche	200 ml.
Huevos batidos	4 piezas
Sal	1 cdta
Aceite de girasol	2 cdas
Canela	2 cdta
Aceite para freír	500 ml
Azúcar en polvo para espolvorear por encima	100 grs



PREPARACIÓN

- Pelamos las manzanas y les quitamos el corazón y las semillas, las cortamos en rebanadas no tan gruesas.
- Cernimos la harina y el polvo de hornear con ayuda de un colador
- A continuación, mezclamos el azúcar y la sal con el polvo de hornear, la canela y la harina. Por otro lado, mezclamos en otro recipiente los ingredientes húmedos, los huevos y el aceite. Luego añadimos las manzanas. Luego mezclamos los ingredientes húmedos con los secos y trabajar bien la masa.
- Ponemos una sartén al fuego con abundante aceite. Vamos añadiendo cucharadita de esta masa para ir haciendo los buñuelos. Según el tamaño tardarán unos 2.5 minutos por lado en hacerse. Transcurrido el tiempo de fritura tendremos preparado un plato con un papel de cocina y depositamos los buñuelos para que suelte el aceite sobrante.
- Dejar enfriar durante al menos media hora y espolvorear azúcar en polvo por encima.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Calabaza con piloncillo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Calabaza de	2 kgs
Piloncillo en trozos	1 kg
Agua	1 ½ lts
Canela en rama	1 pieza



PREPARACIÓN

- En una olla a fuego medio, se coloca el agua, se le agrega la canela y se le añade el piloncillo. Lo dejamos disolver durante unos minutos.
- Mientras eso ocurre, cortamos la calabaza de castilla, no deben ser cortes perfectos, y la limpiamos muy bien quitándole las semillas y el contenido, no lo quitamos totalmente porque eso también le dará un sabor delicioso a la calabaza.
- Cuando nuestra preparación de miel esté lista, colocamos los pedazos de calabaza de castilla en una olla grande. Debemos acomodar la capa de abajo con la cáscara hacia abajo, la siguiente capa debe estar con la cáscara hacia arriba y así sucesivamente en caso de que nos salgan más capas.
- Con ayuda de un colador muy fino, colamos nuestra miel y bañamos los pedazos de calabaza en la olla, tapamos y dejamos cocer durante 150 minutos a fuego medio o hasta que la calabaza esté suave y caramelizada, te podrás dar cuenta por el color oscuro de la calabaza.
- Servimos sin cascara, puede ser caliente o dejar que se enfríe y guardar en el refrigerador, no es necesario volver a calentar para consumir.

*postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Camotillo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Camote amarillo (naranja)	1kg
Azúcar	4 tazas
Leche evaporada	½ taza
Ralladura de cáscara de limón	1 cdita
Ralladura de cáscara de naranja	1 cdita
Harina	Necesaria
Grageas de colores	Al gusto



REPARACIÓN

- Sancochar los camotes en una olla grande, con el agua rebasando ligeramente.
- Una vez sancochados, retirar de la olla, dejar enfriar y luego pelarlos. Reservar.
- En una cacerola más pequeña se prepara el almíbar.
- A fuego lento verter la azúcar, las ralladuras de limón y naranja, remover y cocinar hasta alcanzar el punto hilo (se levanta la cuchara en la preparación y se forma un hilo con el almíbar).
- Licuar el camote sancochado con la leche y almíbar.
- Formar tiras delgadas con el camote licuado.
- Pasar las tiras de camote por harina.
- Hornear por 15 minutos en un horno precalentado a 180 grados.
- Retirar los camotillos y espolvorear las grageas encima
- Dejar enfriar, y consumir al día siguiente.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Cheesecake japones

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	1 taza
Queso crema	200 grs.
Manteca	200 grs.
Yemas de huevo	16 piezas
Harina	120 grs.
Maicena	120 gr.
Claras de huevo	14 piezas
Azúcar	260 grs.



PREPARACIÓN

- Derretir la manteca, el queso crema y la leche a fuego lento mientras vamos revolviendo con una espátula.
- En un bol aparte batimos las yemas y las vamos agregando la mezcla de manteca, queso crema y leche. Mezclamos.
- Le agregamos la harina y la maicena tamizadas.
- Con las claras vamos a hacer un merengue francés: batimos las claras a punto nieve y vamos agregando el azúcar por partes. Seguimos hasta que se forme un merengue firme y brillante.
- Unir las dos preparaciones. Tiene que quedar una mezcla bien unida y a la vez no se puede perder el aire del merengue Para eso hay que dejar de lado las varillas de la batidora, agarrar la espátula y muy suavemente integrarlas con movimientos envolventes, siempre en la misma dirección.
- Volcar la preparación en un molde totalmente cubierto de papel aluminio y/o manteca por fuera con aluminio y por dentro manteca. Fíjense que esté bien cubierto así no entra nada de agua cuando lo pongamos a baño María.



- Llevar a baño María en un horno precalentado a 165° por 25 minutos y luego bajar el horno a 140° y cocinarlo 55 minutos más. Más o menos, depende de sus hornos.
- El Cheesecake japonés debe quedar dorado por arriba.
- Una vez que esté, apagar el horno, abrir un poquito la puerta y dejar que se enfríe ahí. No sacar antes así no se deforma.

***El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar***

Choux o eclairs

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Huevos	6 piezas
Agua	500 ml
Harina	200 grs
Mantequilla	100 grs
Sal	2 pizcas
Crema pastelera de chocolate:	
Leche	½ kg
Azúcar	200 grs
Yemas	4 piezas
Maicena	100 grs
Cacao	2 cdas
Crema pastelera:	
Leche	½ lt
Azúcar	100 grs
Yemas	4 piezas
Maicena	45 grs



PREPARACIÓN

- Precalentamos el horno a una temperatura de 250°C. Ponemos un cazo con agua al fuego junto la mantequilla y la sal.
- Cuando la mantequilla esté derretida, sacamos el cazo fuera del fuego e incorporamos la harina de golpe, moviendo enérgicamente la mezcla hasta conseguir una masa sin grumos.
- Mezclamos hasta que esté homogénea y la volvemos a poner al fuego unos segundos para que se evapore el agua.
- Batimos los huevos enteros y los agregamos por tandas mientras mezclamos.
- Seguido, untamos una bandeja de horno con mantequilla o la cubrimos con papel de horno y pegamos las esquinas con mantequilla.
- Introducimos la masa en una manga pastelera con una boquilla rizada. Sobre la bandeja, realizamos bolitas de masa. Bajamos el horno a 200°C y horneamos hasta que se doren y estén bien hechos por dentro. El tiempo dependerá del tamaño.
- Por último, vamos a hacer las dos cremas pasteleras de relleno, la tradicional y otra con chocolate.

- Para la de chocolate, calentamos la leche en un cazo junto con la mitad del azúcar.
- Mientras, batimos en un bol las yemas con el azúcar restante, el cacao en polvo y la maicena. Una vez integrado incorporamos un chorrito de la leche que tenemos al fuego y mezclamos.
- A continuación, incorporamos el restante de la leche al bol y traspasamos la mezcla al cazo al fuego. Removemos hasta que espese.
- Cuando haya espesado la retiramos del fuego y removemos para quitar todos los grumos posibles. Una vez eliminados, la ponemos al fuego de nuevo mientras mezclamos. La extendemos en una bandeja para enfriarla.
- Preparamos la crema pastelera de vainilla con el mismo procedimiento. La enfriamos.
- Con unas tijeras, realizamos un pequeño corte en la superficie de los choux.
- Introducimos las cremas pasteleras separadas en dos mangas y rellenamos los petit choux.
- Para los eclairs en lugar de formas de choux los hacen tipo croquetas y se rellenan con la crema pastelera de chocolate y se le agrega chocolate liquido encima.

Coyotas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina de trigo	1 kg
Manteca de cerdo	½ kg
Polvo para hornear	20 grs
Agua	250 ml
Piloncillo	1 kg



PREPARACIÓN

- Se mezcla la harina con el polvo para hornear, se añade la manteca y se revuelve con la punta de los dedos hasta formar "chicharitos".
- Se agregan las dos panochas disueltas en el agua, y si fuera necesario se pone un poco más de agua. Se amasa todo muy bien y se forman unas bolitas del tamaño de una nuez de Castilla grande; se van haciendo unas tortillas redondas sobre una mesa enharinada.
- En el centro de una tortillita se pone un montón de relleno, se cubre esa tortilla con otra, se presiona muy bien, se le hacen unas hendiduras con la punta de un tenedor sobre la superficie.
- Se colocan en una charola y se hornean en horno precalentado a 200°C hasta que estén bien cocidas y doraditas, aproximadamente 15 minutos.

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Crema de coco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Coco rallado	100 grs
Leche	1 lts
Yemas	1 pza
Crema de coco (Calahua)	1/2 lts
Fécula de maíz	50 grs
Canela en rama	30 grs
Azúcar	100 grs
Coco rallado	100 grs
Leche	1 lts
Yemas	1 pza



PREPARACIÓN

- Poner la leche en un cazo, añadir el coco rallado y la crema de coco.
- Mezclamos y calentamos hasta el punto de ebullición, removiendo con una cuchara de madera.
- Batir las yemas con el azúcar y la fécula de maíz y agregar la leche caliente en un hilo, sin dejar de remover a fuego suave y mezclar, hasta que espese.

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Crema catalana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	2 lts
Yemas de huevos grandes	12 piezas
Azúcar para la crema catalana	200 grs
Azúcar para caramelizar por encima	60 grs
Maicena	80 grs
Piel de media naranja	1 pieza
Piel de medio limón	1 pieza
Ramita de canela del tamaño de un dedo	2 piezas



PREPARACIÓN

- Pon en un cazo la leche entera. Añade la piel de media naranja, la piel de medio limón una ramita de canela del tamaño de un dedo. Deja a fuego medio alto hasta que casi hierva la leche y entonces aparta del fuego, tapa el cazo y deja que se infusione la leche durante 30 minutos o una hora.
- Pasado este tiempo pon en un cuenco 6 yemas de huevos grandes. añade el azúcar y mezcla lo justo para que se integre el azúcar. Añade la maicena y vuelve a mezclar solo un poco.
- Ahora pon un colador de malla fina sobre el cuenco donde están los huevos y cuela la leche que hemos infusionado. Mezcla hasta que esté todo bien integrado, pero no mezcles más de lo necesario.
- Echa el contenido del cuenco en una olla y deja a fuego medio sin parar de remover con una cuchara de madera o una espátula de silicona. Para saber cuándo está hecha
- la crema catalana hay que ir mirando el dorso de la cuchara. La crema estará en su punto cuando se forme una capa densa en el dorso de la cuchara.
- Cuando la crema catalana haya espesado apartamos inmediatamente del fuego.
- Pon un colador de malla fina sobre olla y cuela la crema
- Reparte la crema en cazuelitas pequeñas o en cuatro más grandes y deja que se enfríen antes de cubrirlas con papel film y meterlas en el refrigerador durante al menos 4 horas.
- Cuando estén bien cuajadas las cremas añade un poco de azúcar por encima antes de servir y con la ayuda de un soplete carameliza el azúcar para que se forme una capa crujiente.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Crepas

(Suzzettes o Cajeta o Blinzett)

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Crepas	
Harina de trigo	2 tazas
Huevos	4 piezas
Leche	1 taza
Agua	1 taza
Sal	½ cda
Mantequilla, derretida	4 cdas
Suzzette	
Mantequilla	200 grs
Azúcar	14 cdas
Jugo de naranja	400 ml
Licor de naranja	500 ml
Cajeta	
Cajeta	500 ml
Nuez	100 grs



PREPARACIÓN

- Coloca la harina y los huevos en un tazón. Bate con batidor de globo y agrega poco a poco la leche y el agua; bate hasta integrar. Añade la sal y la mantequilla y sigue batiendo hasta tener una masa uniforme.
- Calienta un sartén a fuego medio-alto y engrasa ligeramente. Vierte 1/4 de taza de masa por cada crepa, ladeando el sartén en forma circular para que la masa cubra el fondo completamente.
- Cocina la crepa durante 2 minutos, hasta que el lado inferior haya tomado un tono café claro. Despega con una espátula, voltea y cocina el otro lado. Sirve calientes.
- Para las crepas suzzettes en un sartén se pone la mantequilla ya que este caliente se agrega el licor, posteriormente la naranja y la mantequilla se deja que espese y se le ponen sobre las crepas la mezcla
- Para las crepas de cajeta se calienta la cajeta y se le vierten encima la cajeta y las nueces picadas

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Dulce al estilo baklava

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Nueces peladas sin sal y sin tostar	600 grs
Pistachos pelados, sin sal y sin tostar	400 grs
Pasta filo (12 láminas)	500 grs
Mantequilla	200 grs
Azúcar moreno	200 grs
Canela	2 cdas
Nuez moscada	12 cdtas
Para el almíbar de miel:	
Agua	140 ml
Miel	200 ml
Azúcar moreno	120 grs
Jugo de limón	1 pieza
Agua de azahar	2 cdas



PREPARACIÓN

- Triturar los frutos secos y mezclarlos en un bol con el azúcar moreno, la canela y la nuez moscada. Reserva. Aparte Derrita la mantequilla.
- Estira la pasta filo y coloca el molde que vas a usar encima. Corta la pasta con el tamaño aproximado (no hace falta que seas exacto) que tenga tu molde.
- Coloca una capa de pasta filo en el molde y barniza de mantequilla. Haz esto mismo con tres capas seguidas. No tiene por qué ser este número, pueden ser dos o cuatro.
- Después de poner esas tres capas de pasta filo barnizadas de la mantequilla derretida, toca poner los frutos secos. De la mezcla que tenemos reserva pon aproximadamente la mitad.
- Vuelve a poner tres capas barnizadas de mantequilla cada una de ellas, de pasta filo.

- Pon la mitad restante de frutos secos. Y coloca el resto de pasta filo que te queden
- No te olvides de poner la mantequilla en cada una de las capas de pasta filo.
- Antes de meter los baklavas en el horno, córtalos en porciones.
- Hornea los baklavas a 180° durante 30 minutos y cuando los veas perfectamente dorados, cubre la bandeja con papel de aluminio para que no se tuesten más y hornea otros 15 minutos más.
- Mientras nuestros baklavas se hornean, vamos a hacer el almíbar. Pon los todos los ingredientes en un cazo y lleva a ebullición la mezcla a fuego suave. Una vez que empiece a hervir, y con el fuego muy suave, déjalo unos minutos. Reserva.
- Cuando los baklavas estén listos, y con ellos recién salidos del horno, cúbrelos con el almíbar de miel asegurándote de que lo repartes por todos los baklavas. Puedes ponerle con unos pocos de pistachos troceados encima.

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Dulce de mango o mamey

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mango en lata o mamey natural	1 kg
Leche condensada	300 ml
Queso crema	150 grs



PREPARACIÓN

- En una licuadora licuar en mango o el mamey con la leche condensada y el queso crema.
- Servir en un tazón y decorar.

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Dulce de nuez

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	1 lt
Azúcar refinada	8 tazas
Esencia de vainilla	2 cdas
Aceite vegetal	4 cdtas
Nueces	1 taza



PREPARACIÓN

- Coloca en una olla la leche, la esencia de vainilla y el azúcar; cocina a fuego medio bajo por 40 minutos sin dejar de mover. La leche debe de tomar un color café claro y de consistencia espesa.
- Engrasa un refractario con aceite vegetal, vierte el dulce de leche y deja enfriar a temperatura ambiente por 30 minutos.
- Forma bolitas del mismo tamaño, aplástalas ligeramente y coloca una mitad de nuez encima.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Empanada de arroz con leche

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Agua	4 ½ tazas
Canela en raja	1 pieza
Arroz	1 taza
Leche condensada	1 lata
Leche evaporada	1 lata
Pasas o arándanos	½ taza
Canela molida	1 cda
Pasta de hojaldre	400 grs
Azúcar	100 grs



PREPARACIÓN

- Calienta el agua con la canela y cuando suelte el hervor, agrega el arroz; cocina durante 15 minutos o hasta que el arroz esté tierno.
- Vierte la leche condensada, la leche evaporada, las pasitas o arándanos; mezcla y continúa la cocción a fuego bajo de 20 a 25 minutos hasta que espese ligeramente.
- Para hacer las empanada extendemos el hojaldre y formamos círculos medianos se rellenan con el arroz con leche y se hornean o se pueden freír.
- Se espolvorean con azúcar con canela.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Empanada de crema pastelera

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Crema pastelera:	
Leche	½ lt.
Azúcar	100 grs.
Yemas	4 piezas
Maicena	45 grs.
Vainilla	1 cdita.
Pasta de hojaldre	400 grs.
Azúcar	100 grs



PREPARACIÓN

- Batimos en un bol las yemas con el azúcar restante, vainilla y la maicena. Una vez integrado incorporamos un chorrito de la leche que tenemos al fuego y mezclamos.
- A continuación, incorporamos el restante de la leche al bol y traspasamos la mezcla al cazo al fuego. Removemos hasta que espese.
- Cuando haya espesado la retiramos del fuego y removemos para quitar todos los grumos posibles. Una vez eliminados, la ponemos al fuego de nuevo mientras mezclamos. La extendemos en una bandeja para enfriarla.
- Para hacer las empanadas extendemos el hojaldre y formamos círculos medianos se rellenan con la crema pastelera y se hornean.
- Se espolvorean con azúcar con canela.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Flan de coco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Agua	1 taza
Azúcar	100 grs
Crema de coco	500 ml
Yema batidas	8 piezas
Coco seco rallado	200 grs
Leche evaporada	1 taza
Clara de huevo	8 piezas



PREPARACIÓN

- Prepara el caramelo, derritiendo el azúcar en el agua caliente. Revuelve constantemente para evitar que se queme.
- Licua la crema de coco, las yemas, el coco rallado y la leche. Incorpora las claras batidas y mezcla en forma envolvente.
- Vierte la preparación en un molde y cocina a baño María durante una 1 hora o hasta que al introducir un cuchillo este salga limpio. Enfría y desmolda.
- Decorar con coco ralla.

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Flan de napolitano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Azúcar refinada	$\frac{3}{4}$ taza
Leche condensada	240 ml
Leche evaporada	240 ml
Queso crema	190 grs
Huevo	5 piezas
Esencia de vainilla	1 cda



PREPARACIÓN

- Vierte el azúcar en una flanera y calienta a fuego medio para que se forme el caramelo; ladea con cuidado el molde para cubrir la superficie y las paredes.
- Licúa la leche condensada con la leche evaporada, el queso crema, los huevos y la esencia de vainilla. Vierte la preparación en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas. Coloca en un recipiente y cocina a baño María en el horno a 180 °C durante 1 1/2 horas.
- Retira del fuego y deja enfriar por completo; desmolda y sirve.

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Galletas de almendras y chocolate blanco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	400 grs
Harina	4 tazas
Bicarbonato	2 cdas
Azúcar	2 tazas
Avena, licuada (mida la avena primero y luego licúe)	5 tazas
Chispa de chocolate blanco	50 grs
Azúcar morena	2 tazas
Sal	1 cda
Chocolate de leche rallado congelado 4 Oz	380 grs
Huevos	4 piezas
Polvo para hornear	2 cdas
Vainilla líquida	2 cdas
Almendras en trozos	3 tazas



PREPARACIÓN

- Cierna las dos azúcares 3 veces. Bata la mantequilla hasta hacerla cremosa y agregue los azúcares. Añada los huevos uno por uno y la vainilla.

- Cierna la harina, la sal y el polvo para hornear 3 veces. Mezcle la harina, la sal, el polvo, la avena y la bicarbonato con la preparación de mantequilla batida anteriormente, agregue las chispas, la barra de chocolate en trozos y las nueces.
- Haga pequeñas pelotitas y colóquelas con una separación de dos pulgadas entre sí, sobre una bandeja para hornear galletas.
- Hornee de 8 a 10 minutos a 185°C

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Galletas de azahar con naranja

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	150 grs
Azúcar	100 grs
Harina de repostería	300 ml
Huevo	1 pieza
Sal	1 pizca
Agua de azahar	15 grs
Ralladura de una naranja	1 pieza



PREPARACIÓN

- Tamizamos en un bowl la harina. Por otro lado, batimos la mantequilla junto con el azúcar, a velocidad media con la paleta batidora durante 4 minutos, hasta que se haga una pasta suave y blanquecina.
- Bajamos la velocidad al mínimo y añadimos el huevo, el azahar y la ralladura, batiendo durante un minuto hasta que esté todo perfectamente integrado.
- A continuación, incorporamos la harina y la sal y seguimos batiendo un par de minutos más. Trasladamos la masa a una mesa de trabajo enharinada. Tomamos porciones con un saca bolas de helado o una cuchara y presionamos con el tampón elegido. Recortamos los bordes con un cortador rizado de la misma medida, trasladando las galletas formadas a una bandeja de horno con papel.

Precalentamos el horno a 180° y mientras, refrigeramos las galletas formadas durante 30 minutos. Horneamos, a medio-alta altura, durante 19 minutos. Una vez cocidas, dejamos que se enfríen en una rejilla.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Galletas tlaxcaltecas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina	1/2 kg
Azúcar	1/2 kg
Mantequilla	300 grs
Ralladura de limón	Al gusto
Vainilla	Al gusto
Polvo para hornear	10 grs
Azúcar glass	100 grs
Yema de huevo	75 grs
Huevo	100 grs
Clara de huevo	30 grs



PREPARACIÓN

- Cernir harina y azúcar con el polvo para hornear.
- Agregar mantequilla, huevos, yemas y vainilla; mezclar hasta formar una pasta suave.
- Extender la masa hasta que quede de medio centímetro de grosor y cortar las galletas.
- Colocarlas en moldes engrasados, añadir el glaseado por encima y hornear durante 20 minutos.
- Para preparar el glaseado, hay que batir clara de huevo a punto de turrón; agregar poco a poco el azúcar glass y, por último, la ralladura de limón.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Jericalla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	1 lt
Vainilla	30 mls
Azúcar	150 grs
Huevo	250 grs
Canela en rama	1 pieza
Vainilla	30 mls
Azúcar	150 grs
Huevo	250 grs
Canela en raja	10 grs



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 200° C.
- Poner la leche, azúcar, vainilla y canela en una olla a fuego medio. Dejar hervir durante 3 minutos y apagar el fuego para que se enfríe un poco hasta que se quede tibia.
- Batir huevos con un tenedor en un tazón pequeño, agregar 6 cucharadas de leche tibia y vuelve a batir, colar y verter dentro de la olla con la leche endulzada y revolver bien.
- Retirar la canela y verter la mezcla en moldes para Jericaya, tipo flaneras. Colocar éstas dentro de un molde para hornear grande medio lleno de agua caliente a fin de

crear un “baño maría”. Hornear en el horno durante aproximadamente 40 minutos hasta que la superficie se haya dorado. Revisar constantemente y si es necesario, agregar más agua caliente al “baño maría” para evitar que se seque.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Leche quemada

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	1 lt
Vainilla	30 mls
Azúcar	150 grs
Huevo	250 grs
Canela en rama	1 pieza
Azúcar	150 grs
Huevo	250 grs
Canela en raja	10 grs



PREPARACIÓN

- En una cacerola coloca el azúcar y una taza de leche y deja que hierva. Aparte, pon a hervir la leche restante con bicarbonato.
- Cuando tome un bonito color dorado, ve agregando poco a poco la leche has hervido en una olla aparte.
- Deja que hierva todo a fuego lento y sin dejar de remover con una cuchara de madera. Deberás calentarla hasta que al levantar la cuchara se formen hebras, en ese momento ya tendrás lista tu leche quemada.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Melcocha de plátano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Plátano tabasco	2 kgs
Azúcar	100 grs
Crema	½ lt



PREPARACIÓN

- Pelar y machacar los plátanos
- Colocar en el fuego en una cazuela sin agua; revolver constantemente con una cuchara de madera hasta que queden como cajeta o melcocha.
- Servir con un poco de crema con azúcar.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Merengues rellenos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Claros de huevo	4 pzas
Sal	Al gusto
Azúcar Glass	250 grs
Vainilla	10 ml
Queso crema	250 grs
Azúcar granulado	50 grs



PREPARACIÓN

- Una vez hayamos reunido todos los ingredientes, colocaremos en un bol las claras de los huevos con la pizca de sal. Las batiremos bien hasta conseguir una textura consistente. Ya montadas las claras, esparciremos el azúcar poco a poco mientras hacemos movimientos suaves, evitando así que las claras se desmonten.
- Tras añadir el azúcar a las claras ya montadas, el siguiente paso es añadir el extracto del aroma que hayamos seleccionado, en nuestro caso hemos usado el de vainilla.

Una vez añadido el extracto, colocamos el merengue en una manga pastelería con una boquilla especial (por ejemplo, de estrella) y sobre una placa para horno preparada con harina, mantequilla y azúcar, formaremos copos de merengue al gusto.

- Si no se dispone de manga pastelera, se pueden realizar los copos con una cuchara.
- Horneado:
- Introducimos la bandeja con los copos preparados, en un horno previamente calentado, durante unos 60 minutos a una temperatura baja. Retiramos los copos ya horneados cuando se hayan secado tras este proceso.
- Ya horneados se rellenan con el queso crema batido con la vainilla y el azúcar.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Mil hojas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pasta hojaldre	500 grs
Queso crema	380 grs
Chocolate en polvo granulado	1 ½ taza
Leche condensada	240 ml
Queso crema	380 grs
Chocolate en polvo granulado	1 ½ taza
Leche condensada	240 ml



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180°C
- Extiende la pasta de hojaldre con un rodillo y corta 4 rectángulos de 10x6 cm. Colócalos en charolas de horno, pícalos con un tenedor y pon algo pesado encima de la misma pasta hojaldre, hornéalos 30 minutos o hasta que doren, retira del horno y deja enfriar.

- En la batidora mezcla el queso crema con el Chocolate Granulado y la Leche Condensada.
- Para armar el pastel, pon una lámina de pasta y cubre con la crema anterior. Continúa así sucesivamente hasta terminar con una lámina de pasta de hojaldre. Decora con Chocolate Granulado derretido con crema.
- Decorar con chocolate derretido y frutos rojos.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Mousse (fresa, limón, guayaba, mango)

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Jugo de limón o néctar de fresa guayaba o mango	1 taza
Azúcar	100 grs
Grenetina en polvo, sin sabor	100 grs
Colorante vegetal	4 gotas
Leche condensada	500 ml
Crema para batir,	500 ml
Grenetina en polvo,	20 grs
Crema para batir	50 ml



PREPARACIÓN

- En una olla, combinar el jugo de limón o los otros néctares y azúcar. Agregar la grenetina en polvo, dejar que se suavice 1 minuto. Calentar a fuego medio durante 3 minutos hasta que se disuelva por completo. Incorporar la ralladura de limón y colorante (opcional). Retirar del

fuego, dejar enfriar un poco.

- Agregar la leche condensada. Reservar.
- Batir, la Crema para batir hasta esponjar. Incorporarla a la mezcla de los néctares y leche condensada, con movimientos envolventes.
- Verter el Mousse en copas individuales y refrigerar por un mínimo de 1 hora. Servir.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Mousse de tres chocolates

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	180 grs
Galleta de chocolate	60 piezas
Queso crema	500 grs
Leche condensada	500 grs
Chocolate con leche	300 grs
Grenetina	15 grs
Leche condensada	500 ml
Chocolate semiamargo fundido	300 grs
Chocolate blanco troceado	300 grs
Crema para batir	1 lt



PREPARACIÓN

- Para la base, mezcla las galletas con la mantequilla hasta formar una pasta; colócala en un aro para pastel forrado con papel aluminio y refrigera durante 15 minutos.

- Para la crema de chocolate de leche, bate el queso crema con la leche condensada agrega el chocolate fundido y la grenetina hidratada, coloca un poco en los aros y refrigera durante 10 minutos. Prepara de la misma forma la crema de chocolate amargo, vierte sobre la preparación anterior y refrigera por 10 minutos.
- Para la crema de chocolate blanco, en un tazón coloca el chocolate blanco con la media crema y derrite en el microondas durante 2 minutos; mezcla y agrega la grenetina, vierte en el aro y refrigera. Desmolda y decora.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Natilla de vainilla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	1 ½ lts
Azúcar	2 tazas
Canela en rama	2 piezas
Fécula de maíz	20 grs
Esencia de vainilla	20 mls
Nueces picadas	40 grs



PREPARACIÓN

- Mezcla la Leche, el azúcar, la canela, la fécula de maíz y la esencia de vainilla: calienta durante 15 minutos a fuego medio, moviendo constantemente hasta que espese.
- Sirve la natilla en moldes individuales y refrigera por 30 minutos; espolvorea la nuez y ofrece.

PREPARACIÓN

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

Nicuatole

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Masa de maíz	1 kg
Azúcar	1 kg
Leche	2 lts
Agua	1 lt
Canela en rama	1 pza
Azúcar roja para decorar	20 grs



PREPARACIÓN

- Moler el maíz con el agua.
- Colar en una manta de cielo limpia, se le deja reposar durante cinco horas.
- Poner la leche al fuego, en una cazuela de barro o cacerola con el azúcar y la canela; cuando empiece a hervir, agregar poco a poco la masa asentada, a la que previamente se le tiró el agua sobrante, continúa sin dejar de mover aproximadamente dos horas, se vierte luego en moldes individuales, se espolvorea con azúcar roja y refrigerar.

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar

PREPARACIÓN

Pan de elote

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Granos de elote amarillo	500 grs
Harina	375 grs
Leche condensada	600 ml
Queso crema	190 grs
Huevos	350 grs
Polvo para hornear	15 grs
Extracto de vainilla	15 ml
Aceite	300 ml



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180° C.
- Licuar los granos de elote con la harina, la leche condensada, el queso crema, el huevo, vainilla, el polvo para hornear y el aceite vegetal hasta obtener una mezcla homogénea.
- Verter la preparación a un molde, previamente engrasado y enharinado.
- Hornear durante 45 minutos o hasta que esté esponjoso y cocido.

PREPARACIÓN

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pan de manzana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	135 grs
Azúcar	250 grs
Huevo	3 huevos
Leche	200 ml
Harina	210 grs
Polvo para hornear	15 grs
Manzana	6 pzas
Canela en polvo	Al gusto
Sal	10 gramos



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180° centígrados y engrasar y enharinar el molde
- Lavar y cortar en rebanadas las manzanas.
- Batir la mantequilla o margarina con el azúcar y el huevo, hasta acremar, agregar la leche y batir otro minuto.
- Cernir la harina junto con el polvo para hornear y la sal e incorporar poco a poco a la mezcla de la mantequilla.
- Verter la masa dentro del molde y encima acomoda todas las rebanadas de manzana. Espolvorear con el azúcar con canela y hornear hasta que pase la prueba del palillo, aproximadamente 30 minutos.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

PREPARACIÓN

Pan de plátano

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina	500 grs
Mantequilla	100 grs
Plátano	500 grs
Azúcar	500 grs
Crema	50 ml
Bicarbonato de sodio	20 grs
Extracto de vainilla	30 ml
Polvo para hornear	30 grs
Nuez	75 grs
Huevo	75 grs



PREPARACIÓN

- Batir el plátano con el azúcar.
- Agregar el huevo (sin dejar de batir) y la mantequilla. Aparte, revolver la harina junto con el polvo para hornear y el bicarbonato. Agregar poco a poco a la pasta, alternando con la crema y, por último, la vainilla y los nueces picados.
- Engrasar y enharinar el molde y hornear aprox. 40 minutos a 1 hora.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pan de zanahoria

Porciones: 10 personas

PREPARACIÓN

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Zanahoria	400 grs
Azúcar	200 grs
Extracto de vainilla	Al gusto
Sal	Una pizca
Harina	130 grs
Bicarbonato de sodio	8 grs
Aceite	200 ml
Mantequilla	90 grs
Huevos	100 grs
Queso crema con azúcar	500 grs



PREPARACIÓN

- Lavar y rallar la zanahoria.
- Mezclar en un tazón la zanahoria rallada, el azúcar, los huevos, la vainilla y revolver hasta que todo esté mezcladoperfectamente.
- Cernir la harina con el bicarbonato y la sal, después agregar poco a poco a la mezcla de zanahoria. Revolver bien.
- Agregar el aceite poco a poco a la mezcla anterior, al terminar hacer lo mismo con la mantequilla. Batir unos minutos más.
- Colocar la mezcla en un molde engrasado y enharinado y hornear a 180 grados por media hora.
- Batir el queso crema y partir el pastel en dos o tres para rellenarlo que el queso, y guardar para el top.
- Desmoldar y decorar con azúcar glass.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
 Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pannacotta de fresas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Fresas	500 grs
Crema para batir	600 ml
Leche	600 ml
Grenetina en polvo	20 grs
Azúcar	60 grs



PREPARACIÓN

- Licuar y lavar las fresas con leche, crema y batir un poco más hasta que se mezclen muy bien todo.
- Poner la mezcla en una cacerola a fuego suave y calentar.
- Poner la grenetina en 1/2 taza de agua fría, dejar a que se hidrate y luego calentar a que se derrita. Agregar a la mezcla de las fresas, revolver bien y quitar del fuego. No debe hervir pues se puede cortar.
- Poner la mezcla en un molde. Tapar con papel de plástico y enfriar en el refrigerador, de preferencia toda la noche.
- Para preparar la salsita para decorar, se licuan los 50 grs de fresas con azúcar.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Panqué de limón con blueberry relleno de queso crema

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	250 ml
Limón	15 ml
Mantequilla para panque	230 grs
Azúcar para panqué	250 grs
Huevos para panqué	200 grs
Extracto de vainilla para panqué	Al gusto
Harina para panqué	400 grs
Polvo para hornear para panqué	15 grs
Sal para panqué	4 grs
Ralladura de limón para panqué	20 grs
Mora azul para panqué	225 grs
Queso crema para relleno	570 grs
Mantequilla para relleno	135 grs
Azúcar glass para relleno	55 grs
Ralladura de limón para	15 grs



relleno	
Jugo de limón para relleno	15 ml
Manteca vegetal para betún	200 grs
Azúcar glass para betún	330 grs
Ralladura de limón para betún	15 grs

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180° C.
- Mezcla la leche con el jugo de limón hasta integrar. Reserva.
- Para el pastel: bate 5 minutos la mantequilla con el azúcar. Agrega los huevos, la esencia de vainilla, la harina, el polvo para hornear, la sal, la ralladura de limón, bate 7 minutos más.
- Mezcla las moras con un poco de harina y agrega a la preparación anterior, bate por 1 minuto más sólo para integrar.
- Vierte la mezcla en el molde y hornear por 20 minutos. Deja enfriar y reserva.
- Para el relleno bate el queso con la mantequilla, el azúcar glass, la ralladura de limón amarillo y el jugo de limón.
- En una base de pastel unta un poco del relleno anterior, coloca encima una disco de pastel, agrega más relleno y repite el procedimiento.
- Para el betún: bate la manteca con la mantequilla, el azúcar glass y la ralladura de limón.
- Cubre el pastel con el betún de manteca y alísalo con una espátula

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Panqué de limón glaseado

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	180 grs
Harina	400 grs
Leche	190 ml
Ralladura de limón	2 pzas
Jugo de limón	200 ml
Sal	8 grs
Polvo para hornear	5 grs
Bicarbonato	5 grs
Azúcar	400 grs
Huevo	250 grs
Azúcar glass	220 grs
Jugo de limón para glaseado	45 ml



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180 grados con la rejilla en la parte baja del horno.
- Engrasar y enharinar el molde.
- Agregar unas gotas de limón a la leche y mezcle con el resto del jugo de limón, y ralladura.
- En un recipiente, mezclar el harina, sal, polvo para hornear y bicarbonato.
- Con una batidora, acremar la mantequilla a velocidad media.
- Agregar el azúcar a la mantequilla y bata hasta que se esponje.
- Agregar los huevos de uno en uno, batiendo hasta que todo se incorpore.
- Reducir la velocidad a baja y agregue la mezcla de harina en tres partes, alternando con la leche (empezando y terminando con el harina).
- Batir rápidamente hasta que se incorpore todo (no bata de más).
- Dividir la mezcla entre los dos moldes engrasados y enharinados.
- Hornear por 50-60 minutos o hasta que si le insertas un palillo al centro salga seco.
- Deje enfriar por 15 minutos en el molde.
- Desmoldar y deje enfriar completamente.
- Preparar el glaseado: ponga el azúcar glass en un recipiente y agregue 3 cucharadas de jugo de limón, revuelva bien con un batidor de globo. Agregar más jugo de limón si es necesario y poner el glaseado encima del panqué.

Panqué de naranja

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	90 grs
Azúcar	400 grs
Harina	260 grs
Polvo para hornear	12 grs
Huevo	100 grs
Jugo de naranja	125 ml
Ralladura de naranja	Al gusto



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180 ° C.
- Acremar en la batidora la mantequilla y el azúcar.
- Agregar los huevos sin dejar debatir.
- Poco a poco añadir la harina, el polvo para hornear, la ralladura y el jugo de naranja.
- Engrasar y enharinar un molde para horno. Verter la mezcla anterior y golpear contra la mesa para sacar el aire.
- Hornear por 45 minutos, pasado el tiempo, con la punta de un cuchillo ratifica que este cocido, de lo contrario déjalo 5 minutos más.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Panqué de nuez

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina	160 grs
Mantequilla	180 grs
Azúcar	200 grs
Polvo para hornear	8 grs
Huevos	200 grs
Leche	400 ml
Extracto de vainilla	Al gusto
Nuez	200 grs
Sal	4 grs



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180 °C
- Batir la mantequilla con el azúcar hasta cremar.
- Sigue batiendo e incorporar los huevos uno a uno, vierte la vainilla y la leche, la harina con el polvo para hornear, la sal y la nuez picada.
- En un molde engrasado y harinado, verter la mezcla.
- Hornear por unos 45 minutos o hasta que el palillo salga limpio.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pastas secas

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Huevo	50 grs
Mantequilla	250 grs
Harina	500 grs
Extracto de vainilla	15 ml
Azúcar	250 grs



PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a unos 220 grados aproximadamente.
- Integrar el azúcar con la mantequilla y la vainilla. Se bate solo hasta homogenizar ya que si se bate mucho la textura no va a ser buena.
- Agregar el huevo.
- Y para finalizar, agregar la harina poco a poco y luego el resto, solo hasta que se integre bien y la harina no se pueda distinguir de la mezcla.
- Luego meter al horno unos 8 minutos ya formando figuras que quieras y dejarlas hasta que doren.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pastel de almendras

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Almendra	50 grs
Harina	130 grs
Azúcar	150 grs
Huevo	350 grs
Jugo de naranja	190 ml
Aceite	150 ml
Extracto de almendra	5 gotas
Mantequilla para el relleno	255 grs
Yema de huevo para relleno	40 grs



Almendra molida para relleno	50 grs
Azúcar glass para relleno	110 grs
Esencia de almendra	3 gotas
Ron para relleno	1 copa

PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180°C
- Engrasar un molde.
- Batir las claras a punto de turrón, y añadir poco a poco el azúcar sin dejar de batir.
- En un recipiente, ponga las yemas de huevo junto con el jugo de naranja y el aceite. Mezclar bien.
- Juntar la mezcla de las claras con la mezcla de las yemas con una espátula de goma y movimientos envolventes, para evitar que se bajen la mezcla.
- Agregar a la mezcla de claras el harina cernida, las almendras molidas, y el extracto de almendra. Otra vez con cuidado mezclar con movimientos envolventes.
- Vaciar la mezcla sobre el molde engrasado previamente y hornear durante 30-35 minutos.
- Para hacer el relleno, batir la mantequilla hasta que se esponje y añadir el azúcar, las yemas y el extracto de almendra. Batir bien y agregar el ron y las almendras tostadas, peladas, y molidas.
- Mientras tanto, remojar las almendras para decorar (unas 30 almendras) en agua hirviendo, y pelarlas. Cortar a la mitad a lo largo y poner a tostar en una charola para hornear.
- Una vez que estén tostadas, decore el pastel clavando las almendras de una punta en todo el pastel para que queden paradas.

***El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar***



Pastel de brandy y vainilla

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Huevos	12 piezas
Azúcar	1 ¼ taza
Harina	½ kg
Mantequilla	90 grs
Para las tres leches	
Leche condensada	240 ml
Crema de leche	240 ml
Leche evaporada	240 ml
Esencia de vainilla	15 ml



Brandy

50 ml

PREPARACIÓN

- Para elaborar el bizcocho separamos las claras de las yemas de los huevos. Luego, batimos las claras a punto de nieve, añadimos 125 gramos de azúcar y seguimos batiendo.
- Aparte, batimos las yemas junto con el azúcar restante. Después, unimos ambas preparaciones y las integramos con una espátula, haciendo movimientos envolventes para no perder volumen. Por último, agregamos la harina cernida y seguimos mezclando. Si queremos el panque quede más esponjoso, podemos añadir una cucharadita de polvos de hornear.
- Vertemos la mezcla sobre un molde previamente engrasado con la mantequilla y horneamos el bizcocho a 200 °C durante 30 minutos, o hasta que al introducir un palillo salga completamente limpio.
- Mientras se hornea el queque, licuamos las tres leches junto con la vainilla y el Brandy y reservamos la preparación
- Cuando el bizcocho esté listo, lo retiramos del horno, pinchamos la superficie con un tenedor y, sin sacarlo del molde ni dejar que se enfríe, vertemos la mezcla de tres leches. Dejamos que el bizcocho absorba bien la preparación.
- Retiramos el pastel de tres leches con Brandy del molde y lo servimos. Decorarlo con merengue o crema chantillí.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pastel de cajeta

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Huevos	12 piezas
Azúcar	1 ¼ taza
Harina	½ kg
Mantequilla	90 grs
Para las tres leches	
Leche condensada	240 ml
Crema de leche	240 ml
Leche evaporada	240 ml
Esencia de vainilla	15 ml



Cajeta	300 ml

PREPARACIÓN

- Para elaborar el bizcocho separamos las claras de las yemas de los huevos. Luego, batimos las claras a punto de nieve, añadimos 125 gramos de azúcar y seguimos batiendo.
- Aparte, batimos las yemas junto con el azúcar restante. Después, unimos ambas preparaciones y las integramos con una espátula, haciendo movimientos envolventes para no perder volumen. Por último, agregamos la harina cernida y seguimos mezclando. Si queremos el panque quede más esponjoso, podemos añadir una cucharadita de polvos de hornear.
- Vertemos la mezcla sobre un molde previamente engrasado con la mantequilla y horneamos el bizcocho a 200 °C durante 30 minutos, o hasta que al introducir un palillo salga completamente limpio.
- Mientras se hornea el queque, licuamos las tres leches junto con la vainilla y reservamos la preparación.
- Cuando el bizcocho esté listo, lo retiramos del horno se desmolda y se parte a la mitad y se pone la cajeta, se cubre con la otra mitad, pinchamos la superficie con un tenedor y, vertemos la mezcla de tres leches. Dejamos que el bizcocho absorba bien la preparación.
- Decorarlo con merengue o crema chantillí y cajeta.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pastel de chocolate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pastel	
Harina para pastel de chocolate Betty Crocker	1 caja
Taza de agua	1 ¼ taza
Aceite vegetal	½ taza
Huevos	4 piezas
Azúcar granulada	¾ taza



Avellanas o nuez tostadas	½ taza
Cubierta y relleno	
Crema para batir	2 tazas
De crema de avellana	¼ taza y ¼ taza
Azúcar glass	20 grs.

PREPARACIÓN

- Calienta el horno a 175°C. Engrasa dos moldes redondos de 22 cm. Coloca papel encerado en el fondo y vuélvelo a engrasar. Rocía con harina ambos moldes.
- En un tazón grande, bate la harina del pastel, agua, aceite y yemas de huevo, con batidora eléctrica a baja velocidad hasta que todo esté humedecido. Limpia los bordes del molde y sigue batiendo por dos minutos más a velocidad media. Vierte la pasta en los dos moldes.
- En otro tazón grande, bate las claras de huevo con batidora eléctrica a velocidad media hasta que levanten. Gradualmente, agrega la azúcar granulada, sin dejar de batir a velocidad alta hasta que se formen picos. Agrega las avellanas de manera envolvente. Coloca cucharadas de merengue sobre la pasta de cada molde y espárcelo con cuidado hasta cubrir la pasta dejando 5 mm. de separación con la orilla de los moldes.
- Hornea los moldes de 30 a 35 minutos o hasta que, al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio. Deja enfriar los pasteles sobre una rejilla por 15 minutos. Con mucho cuidado, pasa un cuchillo por las orillas de los moldes para liberar el pastel y el merengue. Retíralos del molde y colócalos sobre rejillas con el merengue hacia arriba. Déjalos que se enfríen completamente, alrededor de 1 hora.
- Para la cubierta, usa un tazón grande y las espas de la batidora congelados. Bate la crema para batir usando batidora eléctrica a velocidad media hasta formar picos suaves. Agrega ¼ de crema de avellana y azúcar glass. Bátelo hasta formar picos más duros.
- Para ensamblar el pastel, coloca uno de los pasteles sobre un platón de servicio o charola pastelera, con el merengue hacia arriba. Coloca el 1/3 de taza restante de Nutella en un recipiente para microondas y hornéalo sin tapar a potencia alta por 15 a 30 segundos o sólo hasta que se suavice. Espárcelo con cuidado sobre el merengue. Tápalos con el otro pastel, colocando el merengue hacia arriba. Cúbrela con porciones de crema batida, esparciéndola ligeramente para cubrir todo el pastel.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pastel imposible

Porciones 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Azúcar refinada	2 tazas
Leche	500 ml
Leche evaporada	500 ml
Queso crema	400 grs

Huevo	10 piezas
SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL Esencia de vainilla	2 cdas
Harina para pastel de	2 cajas



TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

chocolate Betty Crocker	
Agua	2 ½ tazas
Aceite vegetal	1 taza
Huevos	8 piezas



PREPARACIÓN

- Vierte el azúcar en una flanera y calienta a fuego medio para que se forme el caramelo; ladea con cuidado el molde para cubrir la superficie y las paredes.
- Licúa la Leche Condensada con la Leche Evaporada, el queso crema, los huevos y la esencia de vainilla. Vierte la preparación en el molde.
- En un tazón grande, bate la harina del pastel, agua, aceite y yemas de huevo, con batidora eléctrica a baja velocidad hasta que todo esté humedecido. Limpia los bordes del molde y sigue batiendo por dos minutos más a velocidad media. Vierte la pasta en el molde del flan.
- Coloca en un recipiente y cocina a baño María en el horno a 180 °C durante 1 1/2 horas.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pastel tres leches

Porciones: 10 personas



Ingredientes	Cantidad y Unidad
Huevos	12 piezas
Azúcar	1 ¼ taza
Harina	½ kg
Mantequilla	90 grs
Preparación de tres leches	
Leche condensada	240 ml
Crema de leche	240 ml
Leche evaporada	240 ml
Esencia de vainilla	15 ml

PREPARACIÓN

- Para elaborar el bizcocho separamos las claras de las yemas de los huevos. Luego, batimos las claras a punto de nieve, añadimos 125 gramos de azúcar y seguimos batiendo.
- Aparte, batimos las yemas junto con el azúcar restante. Después, unimos ambas preparaciones y las integramos con una espátula, haciendo movimientos envolventes para no perder volumen. Por último, agregamos la harina cernida y seguimos mezclando. Si queremos el panque quede más esponjoso, podemos añadir una cucharadita de polvos de hornear.
- Vertemos la mezcla sobre un molde previamente engrasado con la mantequilla y horneamos el bizcocho a 200 °C durante 30 minutos, o hasta que al introducir un palillo salga completamente limpio.
- Mientras se hornea el queque, licuamos las tres leches junto con la vainilla reservamos la preparación
- Cuando el bizcocho esté listo, lo retiramos del horno, pinchamos la superficie con un tenedor y, sin sacarlo del molde ni dejar que se enfríe, vertemos la mezcla de tres leches. Dejamos que el bizcocho absorba bien la preparación.
- Retiramos el pastel de tres leches y lo servimos. Decorarlo con merengue o crema chantillí.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pay de queso crema

Porciones: 10 personas





Ingredientes	Cantidad y Unidad
Galletas María molidas	1 ½ paquete
Mantequilla	90 grs
Queso crema	200
Huevos	5 piezas
Lechera	200 ml
Esencia de vainilla	5 ml
Crema espesa	200 ml
Azúcar	30 grs

PREPARACIÓN

- En un recipiente coloca las galletas Marías con la barra de mantequilla y mezcla hasta formar una pasta suave. Colócala en tu molde para pay y espárcela con tus dedos hasta que el fondo y bordes de este queden completamente cubiertos.
- En el mismo recipiente donde creaste la base, coloca el queso crema, los huevos, la lechera, la vainilla y con la batidora mezcla hasta que todo se integre.
- Vacía sobre la base de galleta y coloca el recipiente en el horno a 180° por 45 minutos, aproximadamente. Una vez transcurrido el tiempo retira del horno,
- con un tenedor bate la crema con el azúcar y se la agregas al pay lo metes al horno otros 15 minutos. Ya cocido se adorna con mermelada.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*



TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

Pay helado de limón

Porciones: 10 personas





Ingredientes	Cantidad y Unidad
Limón	7 piezas
Galletas maría	1 paquete
Leche condensada	250 ml
Leche evaporada	100 ml
Queso crema	190 grs

PREPARACIÓN

- Exprimir los limones,
- Verter en la licuadora el queso crema, la leche evaporada, la leche condensada y el jugo de limón (son los limones ya exprimidos), licuar de 2 a 5 minutos (licuar muy bien).
- Poner las galletas maría en el refractario
- Una vez acomodado la galletas maría en el refractario verter la mezcla al refractario una capa posterior mente poner otra capa de galletas y mas de la mezcla, hacer esto hasta que quede de 4 cm de alto.
- Si la mezcla queda muy liquido se puede utilizar la grenetina para espesar.
- Y por último meter al refrigerador, dejar enfriar de 2 horas y media o 3 horas.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Polvorones de crema de cacahuete

Porciones: 10 personas



Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina de trigo	250 grs.
Azúcar glass	250 grs
Crema de cacahuete o cacahuete en pasta.	250 grs
Manteca vegetal	125 grs

PREPARACIÓN

- Bata la manteca con el azúcar.
- Añada la crema de cacahuete y bata un poco más hasta incorporar bien los ingredientes.
- Forme un volcán con la harina sobre la mesa y agregue al centro la mezcla de cacahuete e integre suavemente con las manos hasta formar una masa suave que se despegue de las manos.
- Tome porciones pequeñas y forme los polvorones y coloque sobre charolas. Hornee a 220°C por 15 min.
- Deje enfriar, retire de la charola y adorne con cacahuates.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Rollo de guayaba

Porciones: 10 personas





Ingredientes	Cantidad y Unidad
Guayaba	13 kg.
Azúcar	1 kg.
Nueces picadas	150 grs
Leche condensada	200 ml.

PREPARACIÓN

- Pon a cocer al baño María la lata de leche condensada, aproximadamente durante 3 horas a fuego lento. Deja enfriar y vacía en un recipiente la preparación.
- Cuece las guayabas en su jugo, a fuego lento muy bien tapadas; deja enfriar y pasa la mezcla por una tela o colador fino, para que queden separadas la pulpa de la semilla.
- Aprieta con fuerza la tela o colador para exprimir bien la pulpa. Luego pon esta pulpa exprimida al fuego con el azúcar y menea hasta que se vea el fondo de el cazo, por 45 minutos más o menos.
- Pon después una capa de azúcar sobre papel encerado en una mesa y, sobre ella, extiende la guayaba, espolvorea la nuez picada y extiende también la cajeta que se hizo al hervir la leche condensada; ve enrollando. Servir en rebanadas.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Soufflé de elote





TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

Porciones:10 personas





Ingredientes	Cantidad y Unidad
Elote en grano	3 tazas
Leche condensada	400
Media crema	200
Huevos	4
Polvo para hornear	1 cdita

PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 350° f. Engrasa una cacerola o un molde para hornear.
- Pon el elote, la leche condensada, la media crema, los huevos y el polvo para hornear en una licuadora; tápala y licua hasta que quede cremosa. Vierte la mezcla en la cacerola previamente engrasada.
- Hornea, sin tapar, de 45 a 50 minutos o hasta que quede dorado y el centro esté firme. Decora con frutas fresca y media crema adicional.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Strudell de manzana o piña





TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

Porciones:10 personas





Ingredientes	Cantidad y Unidad
Pasta en hojaldre	1 kg
Azúcar y un poco más para espolvorear	250 grs
Manzana o piña	1 kg
Canela en polvo	2 cdas
Pasas	40 grs
Mantequilla	30 grs
Nueces picadas	50 grs
Huevo	1 pieza

PREPARACIÓN

- Se extiende la pasta de hojaldre.
- Se rellena con la manzana o la piña en laminas delgadas junto con las pasas, nuez y mantequilla.
- Se agrega el azúcar.
- Se hace un rollo con cuidado y se pone en una charola enharinada para que no se pegue.
- Se barniza con huevo y se le agrega más azúcar y nueces.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Tartas de chocolate blanco con frutas





TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

exóticas

Porciones:10 personas



Ingredientes	Cantidad y Unidad
Harina	½ kg
Mantequilla	250 grs
Azúcar glass	250 grs
Chocolate blanco	½ kg
Crema lycott	200 ml
Fresa, zarzamora frambuesas etc.	½ kg
Chocolate blanco	½ kg
Crema lyncott	200 ml
Fresa, zarzamora frambuesas, kiwi, etc.	½ kg

PREPARACIÓN

- En la batidora se pone la harina, la mantequilla y el azúcar hasta formar un masa que no se pegue
- Se pone en moldes para tartas enharinado para que no se peguen
- El chocolate se derrite a baño maría con la crema lyncott a fuego bajo procurando que no se pase de caliente.
- Se rellenan las tartas con el chocolate
- Se adorna con las frutas.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Tiramisú

Porciones: 10 personas





Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mascarpone	500 grs.
Huevos y 4 claras	6 piezas
Azúcar glas	150 grs.
Bizcochos de soletilla	300 grs.
Amaretto	50 ml.
Cacao puro en polvo	20 grs.
Café instantáneo	150 grs.
Sal para montar las claras	1 pizca

PREPARACIÓN

Preparación de la crema sabayón

- Calentamos agua en una cazuela grande, debe estar caliente, pero sin llegar a hervir. Mientras se calienta el agua vamos separando las yemas de las claras y apartamos en una taza. Las claras las vamos a montar posteriormente, reservamos.
- Los huevos deben ser frescos y hay que manipularlos a temperatura ambiente. Mezclamos el azúcar, en un cuenco metálico, con todas las yemas.
- Empezamos batiendo en el cuenco fuera del agua y cuando comience a espumar introducimos el cuenco en la cazuela con el agua caliente.
- Una vez dentro batimos con unas varillas manualmente o con las de la batidora hasta que las yemas doblen de tamaño. Vamos añadiendo poco a poco las cuatro cucharadas de amaretto y mezclando de manera envolvente hasta que estén incorporadas a la crema.
- Después de mezclar, todo sacamos del baño maría y seguimos en frío hasta que nos quede una crema esponjosa y compacta. Reservamos para el montaje del tiramisú.

Preparación del tiramisú italiano

- Montamos las claras a punto de nieve. Para ello introducimos las claras, a temperatura ambiente, en un bol en el que no haya ningún resto de grasa o no subirán.
- Les añadimos un pellizco de sal y empezamos a batir. Batimos hasta que las claras suban y queden firmes. Luego manejamos el merengue con una espátula de silicona.
- Añadimos las claras montadas a la crema de yemas. Mezclamos de manera envolvente y con cuidado hasta que quede todo integrado.
- Batimos el queso hasta que quede cremoso (lo mejor es batirlo a temperatura ambiente). Mezclamos con la crema sabayón suavemente, intentando que no se baje la crema para mantenerla esponjosa. Reservamos.
- Ponemos una cafetera con un buen café, el que más nos guste. Una vez preparado lo dejaremos enfriar.

Presentación final del tiramisú italiano

- En el molde elegido, ponemos una capa de bizcochos de soletilla. Regamos con el café para empapar los bizcochos. No debemos mojarlos demasiado, lo justo para asustarlos, no deben romperse.
- Cubrimos con una capa de crema de queso y huevo y repetimos la operación hasta tener una o dos capas más, bizcochos mojados y capa de crema.
- El último paso es el del toque del cacao, imprescindible que sea cacao de calidad y amargo. Este ingrediente es el que da ese contraste tan importante en este postre.
- Al final espolvoreamos sobre el postre con un colador para que no queden grumillos.

El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados. Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar.

TORREJAS

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Bolillos	4 piezas
Leche	2 ½ lt
Canela en rama	2 pzas
Limón la ralladura	1 pieza
Huevos	4 piezas
Azúcar	150 grs
Aceite	Al gusto
Agua	1 lts



PREPARACIÓN

- Cortar el pan en trozos medianos reservar esto puede ser con anterioridad.
- La leche la ponemos a hervir con la canela, ralladura y azúcar. Dejamos a que temple.
- En un sartén, ponemos suficiente aceite. Calentar a medio fuego.
- Empapamos los trozos de pan en la leche y luego en los huevos batidos y freímos. Ya doradas las sacamos y ponemos sobre toalla de papel para que absorba el aceite sobrante.
- Aparte ponemos el agua con las ramas de canela y la azúcar restantes. Probamos si queremos más dulce agregamos más azúcar.
- Agregamos las torreas y dejamos que hiervan por unos 15 minutos, apagamos y tapamos. Dejar reposar

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Volteado de piña o fresa

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Mantequilla	180 grs
Leche condensada	240 grs.
Huevo	3 piezas
Harina de trigo	3 tazas
Polvo para hornear	1 ½ cda
Almíbar de fruta	½ taza
Leche evaporada	½ taza
Azúcar mascabado	¾ taza
Fruta en almíbar (Piña en almíbar o mermelada de fresa hecha en el momento)	600 grs
Cerezas en almíbar escurrida	200 grs



PREPARACIÓN

- Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la leche condensada con los huevos uno a uno e incorpora. Añade la harina y el polvo para hornear previamente pasados por un colador, el almíbar de piña y ½ taza de leche Evaporada; bate hasta integrar por completo. Reserva.
- Cubre el fondo de un molde para pastel con papel encerado y engrasa y enharina las paredes; vierte el azúcar mascabado en el fondo para formar una capa uniforme, coloca las rebanadas de piña y rellena los huecos con las cerezas. Vierte la mezcla de pastel sobre las rebanadas de piña y hornea a 180 °C por 50 a 55 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
- Deja enfriar, desmolda.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Vaso de yogurt natural con frutos rojos

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche	100 grs
Frutos rojos	100 grs
Yogurt griego	1 lts
Azúcar	40 grs
Cucharaditas de mermelada de frutos rojos	20



PREPARACIÓN

- En un recipiente, mezcla todas las frutas con la mermelada.
- En un vaso, coloca la mitad de yogurt y la mitad de la fruta

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Banderillas de (plátano, fresa, kiwi, uva y piña) con chocolate liquido

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Plátano, fresa, kiwi, uva y piña	50
Chocolate	200 grs
Palillos para brochetas	10



PREPARACIÓN

El primer paso es preparar las frutas para poder hacer las brochetas. Para ello debes pelar y cortar las piezas de fruta en un tamaño de bocado.

El siguiente paso es el más divertido y en el que se pueden perder ingredientes, ya que se pueden ir a la boca si tenemos mucho antojo. Un proceso ideal para hacer con niños, siempre con la supervisión de un adulto, es el de insertar las piezas cortadas previamente en los palillos. Aquí podéis hacer la combinación que más os apetezca, por ejemplo, una brocheta solo de plátano y fresa o una pequeña gama cromática, pasando por la uva, el plátano, el mango, la naranja y la fresa. ¡Imaginación al poder!

En este momento se debe dejar secar la fruta, momento ideal para preparar nuestro chocolate para fundir. El procedimiento es sencillo, o bien al baño María o con tandas de 15 a 20 segundos en el microondas. Se debe dejar secar la fruta porque el kiwi o la piña, por ejemplo, tienen un alto contenido en agua y nos interesa que cuando echemos nuestro chocolate fundido éste se adhiera. Para agilizar el proceso puedes ayudarte de papel de cocina.

Una vez tienes las brochetas de frutas listas es hora de bañarlas con el chocolate recién fundido. Este paso es muy sencillo, y nada pringoso, puedes hacer uso de una cuchara y dejar que el propio goteo se encargue de bañar la fruta.

Una vez hecho esto tienes dos opciones, o esperar a que se enfríe el chocolate para darle una textura crujiente a las brochetas

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Copa de piña con helado de coco

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Helado de coco	1 lt
Piña	50 grs



PREPARACIÓN

Se cortan en trozos la piña y se colocan en platos reposteros. Posteriormente se vierte el helado de coco.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pastel de rompopo

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Leche condensada	1 lata
Mantequilla	4 barras
Ralladura de limón	1 cucharada
Harina de trigo	250 grs
Polvo para hornear	1 cucharada
Leche evaporada	½ taza
Rompope	2 tazas
Huevo	3 piezas



PREPARACIÓN

Pre-calentar el horno a 180°C

Se bate la leche condensada con la leche evaporada, 2 barras de mantequilla, la harina de trigo, el polvo para hornear, los huevos, una taza de rompopo y la ralladura de limón, hasta que se integren.

Se vierte en un molde previamente engrasado y enharinado.

Se hornea el pastel durante 35 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, deja entibiar y desmolda. Para el betún bate 2 barras de mantequilla y una taza de rompopo, hasta que quede homogénea.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Tarta de manzana

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Manzana	4
Mantequilla	150 grs
Azúcar	8 cucharadas
Huevo	1
Leche	8 cucharadas
Harina de trigo	6 cucharadas
Levadura	2 cucharadas
Mermelada de albaricoque	5 cucharadas
Agua	7 cucharadas



PREPARACIÓN

En un bol echamos la leche, el azúcar, el huevo, la mantequilla blanda, pero no derretida, la harina, la levadura y dos cuartos de una de las manzanas.

Trituramos todo con una batidora de mano. Por otra parte, pelamos y cortamos las manzanas en láminas como si fuesen patatas para una tortilla. Añadimos las manzanas a la masa, removemos y vertemos todo en el molde.

Precalentamos el horno a 180 grados. Engrasamos con un poco de mantequilla o margarina un molde redondo de unos 24 centímetros de diámetro.

Echamos la masa y horneamos durante 30 minutos. Mientras, en un cacito, calentamos la mermelada, el agua y el azúcar.

Recién salga la tarta del horno vertemos por encima el glaseado para que lo absorba el pastel.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*

Pizza de chocolate

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Masa para pizza	1
Mantequilla	35 grs
Chocolate fondant	150 grs
Nata líquida para cocinar	125 ml
Fresa	
Galletas Oreo	
Pepitas de chocolate blanco	



PREPARACIÓN

En primer lugar precalentaremos el horno a 200°C. Mientras tanto trituramos las galletas oreo para el topping de nuestra pizza. Podrás hacerlo con un robot de cocina, o metiendo las galletas en una bolsa con cierre zip y pasando por encima el rodillo.

Una vez tengamos el horno listo, extenderemos la masa de pizza sobre la bandeja del horno para cocinarla 15 minutos.

Mientras horneamos la pizza, derretiremos la mantequilla en una cazuela junto con el chocolate troceado y la nata líquida hasta obtener una salsa de chocolate de consistencia un poco espesa. Lavamos y cortamos las fresas.

Retiramos la pizza del horno, cubrimos con la salsa de chocolate extendiéndola por toda la superficie, y decoramos al gusto con las virutas de galleta oreo, las fresas, y las gotas de chocolate blanco.

*El postre deberá salir en platos individuales y bien presentados
Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar*



TRIBUNAL ELECTORAL
del Poder Judicial de la Federación

Otros

Nota. Durante la vigencia del contrato, podrán incorporarse nuevos platillos que no se encuentren en el menú o en el recetario, siempre que sus ingredientes formen parte del recetario institucional TE-cocinando.

Guacamole

Porciones: 10 personas

Ingredientes	Cantidad y Unidad
Aguacate grande	12 piezas
Chile Serrano	100 grs
Cebolla	250 grs
Limón	5 piezas
Aceite de oliva	20 mil
Sal o consomé polvo	Al gusto



PREPARACIÓN

- Se pica la cebolla finamente y se pone a desflemar con limón
- Se le incorpora los chiles picados
- Y agrega el aguacate y se machaca
- Se agrega sal o consomé al gusto
- Y antes de servir se agrega el aceite de oliva

No se utilizará tomate, calabaza ni espinacas para aumentar el guacamole.

Ajustar la receta multiplicando los ingredientes por la cantidad de comensales a preparar