COCINA II



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 41-A**  **CLASES: 10-12** | **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Martes 27 de Febrero de 2018** |

**OBJETIVO:** *Al término de la clase, el alumno será capaz de conocer y preparar las distintas recetas básicas de la gastronomía nacional, llevando acabo todo lo aprendido en la teoría.*

**INSTRUCCIONES:** Asiste al área de preparación de alimentos y bebidas de la escuela con los insumos necesarios para la preparación de los platillos de la práctica correspondiente, es necesario que para el desarrollo de la práctica asistas con el **uniforme completo de cocina el cual consiste de filipina blanca limpia, medio mandil blanco o negro y red para el cabello, así como materiales adicionales de cocina.**

**PRÁCTICA No: 3**

***PASTA A LOS DOS QUESOS***

Porciones: 6 personas

INGREDIENTES:

* 2 tazas de crema alpura, lala, lyncontt
* 2 paquetes de queso crema philadelphia
* 250 g de queso parmesano fresco, rallado
* ¼ de taza de vino blanco
* ½ taza de caldo de pollo
* 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
* 500 g de pasta fetuccine, **COCIDA Y ESCURRIDA**

***CHULETAS AHUMADAS CON NARANJA Y CHIPOTLE***

Porciones: 6 personas

INGREDIENTES:

* 4 cucharaditas de aceite vegetal
* 6 chuletas ahumadas
* 2 tazas de jugo de naranja
* 1 cucharadita de chipotles adobados
* ½ cucharadita de consomé de pollo en polvo
* 2 cucharadas de agua fría
* sal y pimienta al gusto
* 50 ml. aceite comestible