COCINA I



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 41-A**  **CLASES: 21-22** | **Profra. Brenda Hernández González**    **Fecha: Martes 31 de Octubre de 2017** |

**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: 1**

***TACOS PIRATA.***

Porción: 5

**INGREDIENTES:**

* 1 Cebolla.
* 750 grs. de pulpa de res
* 200 grs. de tocino.
* 400 grs. de queso asadero (si no lo encuentras puedes utilizar Oaxaca)
* 1 pimiento morrón verde.
* 1 pimiento morrón naranja
* Tortillas de harina o de maíz (al gusto).
* 300 ml. de aceite de cocina
* Sal y pimienta al gusto
* Salsa Maggie.
* Platos desechables