COCINA I



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 41-A**  **CLASES: 33-34** | **Profra. Brenda Hernández González**    **Fecha: Martes 12 de Diciembre 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: 5**

***ENCHILADAS SUIZAS***

Porciones: 6 personas

INGREDIENTES:

* 4 cucharadas de cebolla picada
* 1 diente de ajo
* 500g de tomates verdes cocidos
* 3 chiles de árbol cocidos
* 1 taza de hojas de cilantro, desinfectadas
* 1 taza de agua (250 ml)
* 2 cucharadas de consomé de pollo
* 2 cucharadas de aceite
* 1 taza de crema
* 18 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
* 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
* 350g de queso manchego en láminas
* 1/2 cebolla fileteada
* UN MOLDE DESECHABLE PARA HORNEAR (RECTANGULAR)