COCINA II



|  |  |
| --- | --- |
| **Grupos: 41-A**  **CLASES: 7-9** | **Profra. Brenda Hernández González**  **Fecha: Martes 20 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: 2**

***ROLLO DE CARNE CON CHAMPIÑONES***

Porciones: 6 personas

INGREDIENTES:

* 400 g de pasta de hojaldre
* 250 g de carne molida de res
* 3/4 de taza de champiñones rebanados
* 2 rebanadas de tocino, picadas
* 1/4 de taza de queso parmesano rallado
* 1 cebolla rebanada
* 1 cucharada de perejil picado
* 2 cucharadas de puré de tomate (comercial)
* 1 cucharada de salsa inglesa
* 1 huevo batido
* 1 cucharada de semillas de ajonjolí
* Sal y pimienta al gusto
* **UN MOLDE DESECHABLE PARA HORNEAR (RECTANGULAR)**

***CODITOS HAWAIANOS***

Porciones: 6 personas

INGREDIENTES:

* 1 taza de crema (250 ml)
* 3 cucharadas de mayonesa
* 1 pizca de sal
* 1 taza de piña en almíbar en cubos
* 170g de jamón de pavo picado en cubos
* **200g de pasta de coditos, cocida al denté y escurrida**