

RECETARIO

CONSUME CHIHUAHUA



AGRADECIMIENTOS

La promoción del sector agroalimentario del Estado y sus productos es uno de los principales objetivos del CONSEJO ESTATAL AGROPECUARIO DE CHIHUAHUA, la cual se realiza a nivel estatal, nacional e internacional, dando continuidad a la segunda edición del recetario digital "Consume Chihuahua".

Nuestro agradecimiento a la siempre atinada colaboración de la Secretaría de Desarrollo Rural del Gobierno del Estado y de la Dirección de Desarrollo Rural del Municipio de Chihuahua, para llevar a cabo las acciones encaminadas a promover nuestro sector.

Consejo Estatal Agropecuario de Chihuahua

Lic. Alfonso Lechuga De la Peña Presidente
Lic. Manuel Baeza García Secretario
Dr. Ricardo Villavicencio Contreras Tesorero
C.P. Nora Morales Terrazas Directora

Gobierno del Estado de Chihuahua

Lic. Javier Corral Jurado
Gobernador Constitucional del Estado de Chihuahua
Ing. René Almeida Grajeda
Secretario de Desarrollo Rural

H. Ayuntamiento de Chihuahua

Mtra. María Angélica Granados Trespacios
Presidente Municipal de Chihuahua

Ing. Mauro Parada Muñoz
Director de Desarrollo Rural



Diseño – **Fetén Studio**
Fotografía – **Lic. Pamela Alejandra Arguelles Piña**

2da
Edición

RECETARIO

CONSUME
CHIHUAHUA

Para el Consejo Estatal Agropecuario de Chihuahua, A.C., es de gran importancia permanecer en la constante promoción del sector agropecuario y su fusión con la gastronomía chihuahuense, factor que origina esta segunda edición del Recetario Consume Chihuahua, creado en colaboración con cinco talentosos chefs, quienes comparten su conocimiento y recetas elaboradas con base en la amplia variedad de productos de nuestro campo chihuahuense.

En la actualidad la cocina mexicana y particularmente del Estado de Chihuahua, son populares en casi todos los lugares del mundo. Nuestra gastronomía se caracteriza por ser muy variada y rica en sabores distintivos y exóticos. Los platos y bebidas tradicionales ofrecen sabores y texturas de gran delicadeza; incluso los sabores fuertes, intensos y amargos han incrementado su popularidad alrededor de nuestro planeta.

Distinguida por su autenticidad, diversidad y originalidad, la cocina chihuahuense, sus platillos y sabores únicos, son el resultado de cientos de años de cultura gastronómica, nacida en las primeras civilizaciones indígenas.

La diferencia de cada preparación radica en la mezcla de muchos ingredientes y condimentos, sin embargo al adentrarse en la elaboración, se comprende que no todo es tan difícil, es simplemente acostumbrarse a utilizar los ingredientes más típicos y reconocer sus sabores.

Más allá de darte a conocer estas composiciones gastronómicas, este Recetario es una invitación a que tú mismo los prepares, te des la oportunidad de sacar tu chef interior y deleites a tus seres queridos con deliciosos platillos, hechos con lo que se produce en el “Estado Grande”, Chihuahua, y así convertirte también en un embajador de nuestros productos, de nuestra cultura gastronómica, que con el apoyo de restaurantes y profesionales del arte culinario, cada vez es más reconocida a nivel mundial.

Recuerda.... Siempre Consume Chihuahua.

CONTENIDO

08 ENTREVISTA CHEF ANA ROSA BELTRÁN

- 10** Crema de melón con nuez
- 12** Enchiladas de nopal con salsa de chipotle
- 14** Ensalada de calabaza con chilaca y vinagreta de orégano
- 16** Pollo en salsa de cacahuete con chiltepín
- 18** Tortitas de requesón en salsa de chile jalapeño

- 26 ENTREVISTA CHEF KARLA SCHMAL VILLALOBOS**
- 28** Concha de Maíz azul relleno de pan de elote
- 30** Trenza de ate con queso Chihuahua
- 32** Bavaria de Sotol con compota de durazno
- 34** Chile ancho relleno de queso de cabra
- 36** Tarta de manzana con aroma de sotol y crumble de pinole

42 ENTREVISTA CHEF ELSA LILIANA PORRAS RUIZ

- 44** Abigeo
- 46** Pan de elote el oro Chihuahuense
- 48** Rib eye flameado al sotol
- 50** Agua bajada del cielo, melón y nuez
- 52** Taco de chilaca rellena de machaca y costra de queso Chihuahua

60 ENTREVISTA CHEF DIEGO IVÁN SOLÍS LICÓN

- 62** Brochetas de arrachera Don Chuy
- 64** Panceta de cerdo con salsa borracha de Don Raúl
- 66** Pavo con recado negro de Doña Gris
- 68** Tlacoyos veganos de Frida
- 70** Tiradito de trucha de Juansho

78 ENTREVISTA CHEF ALFREDO TREJO ZAVALA

- 80** Ensalada encinillas
- 82** Crema bicolor
- 84** Keppe seco
- 86** Filete de res café de paris
- 88** Estructura de nuez, dátiles y durazno



LO MÁS SABROSO
de México



Precios de mayoreo para tu casa o negocio.

Pasión por el Asador



Tenemos la mejor selección para tu asador
con nuestros productos para la parrilla

VISA DEL NORTE

Selección en
CORTES FINOS
QUESO • NUEZ • VINO



SÍGUENOS





CHEF ANA ROSA
BELTRÁN DEL RÍO

ENTREVISTA CON LA CHEF ANA ROSA BELTRÁN DEL RÍO

*¡Chihuahua, un mosaico de sabores, colores,
aromas y paisajes espectaculares!*



Con una amplia trayectoria profesional la **Chef Ana Rosa Beltrán del Río**, es asesora en Gastronomía y Cocina Tradicional Mexicana, Chef Nacional e Internacional e investigadora de las Cocinas Tradicionales de México; participó en diferentes eventos, talleres, proyectos y congresos de gran relevancia en el ramo de la gastronomía, miembro activo del Proyecto Semillaton, el cual se encarga de perseverar las variedades endémicas de semillas en las diferentes etnias y comunidades.

Para Ana Rosa la Gastronomía distingue la cultura e idiosincrasia de cualquier lugar denotando en sus rasgos alimenticios todas las costumbres y tradiciones, siendo sin duda un factor importante para la atracción de turismo doméstico y foráneo.

El desarrollo gastronómico en Chihuahua es una unión de culturas de sus ancestros indígenas y la hispana, teniendo una cocina mestiza en la cual se combinaron técnicas e ingredientes del nuevo y del viejo mundo, perfeccionando con el tiempo el uso de vegetales, cereales, proteínas, entre otros.

Este proceso ha contribuido al desarrollo de múltiples platillos, aunado, está el auge agrícola y ganadero del Estado, teniendo una gran variedad de productos en los primeros lugares de producción a nivel nacional, como la manzana, nuez, chile, jalapeño, chile chilaca, cebolla, durazno, pistache, sotol, maíz, entre otros, todos ellos son complementos esenciales de platillos de otros estados de México y en diferentes partes del mundo.

Se debe de continuar investigando los ingredientes de la gastronomía Chihuahuense, innovar en nuevos platillos sin dejar de lado las raíces, promocionar nuestros productos y platillos en todo el país y al mundo en general.

Un consejo sería que investiguen el origen de cada uno de los ingredientes y productos, ya que es de suma importancia conocer cada detalle y propiedades de los mismos, textura, sabor, color, aroma y valor nutricional; así como que sean locales y de temporada, preservando sus raíces e innovando para crear nuevos platillos.





CREMA DE MELÓN CON NUEZ



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- **½ Taza** de azúcar (reservamos 3 cucharadas para el caramelo)
- **2 cucharadas** de jugo de limón
- **½ pieza** de melón pelado y cortado en cuadros pequeños
- **3 cucharadas** de agua
- **2 cucharadas** de ralladura de limón
- **1 lata** de media crema
- **½ Taza** de nuez troceada
- **½ Taza** de lámina de chocolate

PREPARACIÓN

Crema

1. En la licuadora pon el melón junto con la media crema, la ralladura de limón y el azúcar, licua hasta obtener una preparación homogénea.
2. Cuela y mezcla con el jugo de limón.
3. Vierte la mezcla en un recipiente y cubre con película plástica
4. Refrigerera por 5 horas

Caramelo

1. Calienta las 3 cucharadas de azúcar y el agua hasta formar burbujas

Presentación

1. Unta en la copa el caramelo
2. Agrega la crema de melón
3. Decora con nuez y láminas de chocolate





ENCHILADAS DE NOPAL CON SALSA DE CHIPOTLE



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- **1 cucharada** de Bicarbonato de Sodio
- **12 nopales** grandes
- **½ aguacate** en rebanadas
- **4 cucharadas** de queso Chihuahua rallado
- **1/8 de cebolla** morada fileteada

SALSA

- **½ Cebolla** en cubos
- **1 diente** de ajo

- **1 cucharada** de aceite
- **4 jitomates** en cuartos
- **2 tomates** verdes en mitades
- **2 chiles** chipotles en conserva
- **2 pimienta** negra, entera
- **1 cucharada** de comino entero
- **2 tazas** de agua
- **1 cucharada** de Sal / 1 cubo de Knorr caldo de verduras

- **1 cucharada** de cilantro fresco

RELLENO

- **1 cucharada** de aceite
- **1/8 Cebolla** Blanca fileteada
- **1 taza** de calabacita cortada en tiras finas
- **1 taza** de chile chilaca asado en rajas
- **1 cucharada** de sal / 1 cubo de Knorr de caldo de pollo

PREPARACIÓN

SALSA

1. En una olla a fuego medio, fríe la cebolla y el ajo con el aceite hasta que estén brillantes
2. Agrega los jitomates, tomates, el chile chipotle, la pimienta negra y el comino, cocinamos alrededor de 10 minutos
3. Añade el agua y cuando suelte el hervor, sazonar con sal/ knorr caldo de verduras, cocinar alrededor de 10 minutos
4. licua la preparación con el cilantro hasta obtener una salsa tersa y cocina por 5 minutos mas

RELLENO

1. Calienta el aceite en un sartén a fuego medio y acitrona la cebolla
2. Agrega la calabaza y las rajas de chile chilaca asado
3. Cocina 5 minutos y sazona con sal / Knorr caldo de pollo
4. Retira y reserva
5. En una olla con agua hirviendo, cuece los nopales con un poco de bicarbonato de sodio hasta que estén suaves
6. Escurre y reserva
7. Rellena los nopales con el guisado de verduras y enrolla, asegura con un palillo si es necesario
8. Sirve las enchiladas con la salsa, decora con aguacate, el queso Chihuahua rallado y la cebolla morada
9. Disfruta



ENSALADA DE CALABAZA CON CHILACA Y VINAGRETA DE OREGANO



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- **1 calabaza**
- **1 pieza** de chile chilaca fresco
- **1 pieza** de tomate bola rojo chico
- **¼ de cebolla** blanca
- **½ taza** de aceite de oliva extra virgen
- **Jugo** de 2 limones
- **1 cucharadita** de sal de grano
- **1 cucharadita** de orégano molido
- **¼ taza** de elote en grano

PREPARACIÓN

1. Lavar la calabaza y cortar en láminas muy finas,
2. Colocar sin amontonar cubriendo el plato donde se vaya a servir
3. Salar ligeramente con la sal de grano y reservar
4. Cortar en cubos finos el chile chilaca, tomate y la cebolla y mezclarlos
5. En un tazón, mezclar el aceite de oliva, el jugo del limón y orégano
6. Se reparte la vinagreta sobre las rodajas de calabaza
7. Esparce la mezcla de chilaca, tomate y cebolla sobre la calabaza
8. Decorar con el elote
9. Refrigerar 30 minutos
10. Disfruta

TIP. Se puede acompañar de pan ranchero horneado





POLLO EN SALSA DE CACAHUATE CON CHILTEPÍN



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 6 jitomates Bola
- $\frac{3}{4}$ de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan
- 6 chiles chiltepín
- 6 chiles anchos
- 1 taza de cacahuete sin sal
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 pechuga de pollo
- 1 pizca de comino en polvo
- 1 pizca de clavo de olor
- 1 pizca de orégano molido

PREPARACIÓN

1. Hervir el pollo con un trozo de cebolla, ajo y sal
2. Una vez cocido, escurrir y reservar el caldo.
3. Tostar ligeramente los cacahuates y reservar
4. Asar los jitomates, $\frac{1}{2}$ cebolla, el diente de ajo, los chiles anchos, los chiles chiltepín y el pan
5. Agregar a la licuadora los jitomates, ajo, cebolla, cacahuates, clavo de olor, orégano, comino, pan, chiles ancho y chiles chiltepín
6. Licuar con dos tazas de caldo de pollo que previamente se reservo
7. Agregar el pollo a una cacerola e incorporar la mezcla
8. Sazonar con sal
9. Dejar cocer aproximadamente 15 minutos y servir
10. Disfruta





TORTITAS DE REQUESÓN EN SALSA DE CHILE JALAPEÑO



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

SALSA

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 chile jalapeño
- 6 tomates verdes
- 1 cucharadita de comino entero
- ¼ de cilantro
- 1 taza de caldo de pollo
- ½ cucharadita de sal
- 2 gramos de pimienta

TORTITAS

- 1 ½ tazas de requesón drenado
- ¼ taza de yogur natural
- ½ taza de cebolla finamente picada
- ¼ taza de cilantro, finamente picado
- 1 cucharita de ajo en polvo
- 1 cucharita de polvo para hornear
- 1 taza de harina de trigo o harina de arroz
- 1 huevo
- ½ cucharadita de sal
- 2 gramos de pimienta
- Aceite vegetal
- Verdolagas para decoración

PREPARACIÓN

SALSA

1. Vierte el aceite vegetal sobre un sartén caliente, sofríe la cebolla y el ajo
2. Agrega el chile jalapeño, los tomates verdes, comino y el cilantro, cocinar por 3 minutos
3. Vierte el caldo de pollo
4. Sazona con sal y pimienta y deja hervir suficiente tiempo.
5. Retira del fuego y licua hasta obtener una salsa espesa
6. En una sartén caliente con aceite vegetal caliente, vierta la salsa y cocinar por 10 minutos, reserva

TORTITAS

1. En un bowl agrega el requesón, el yogur natural, la cebolla, el cilantro, ajo en polvo, polvo para hornear, harina y el huevo, sazonar con sal y pimienta
2. Mezcla hasta obtener una masa fácil de manipular
3. Engrasa tus manos con poco aceite vegetal, formar las tortitas y repetir el proceso hasta terminar con la masa
4. Refrigerar por 10 minutos.
5. Vierte suficiente aceite vegetal sobre una sartén caliente
6. Fríe las tortitas de requesón y escurre sobre papel absorbente y reservar
7. En un plato sirve un poco de salsa verde y encima coloca las tortitas de requesón
8. Como opción, decora con verdolagas
9. Disfruta

LÁCTEOS DE Corazón Menonita

Nuestra pasión proviene del descubrimiento; nunca nos hemos conformado con hacer quesos “estándares”, sino que hemos sido innovadores usando ingredientes y técnicas de todo el mundo, dando a cada queso un único sabor y textura. Contamos con la experiencia Menonita de los maestros queseros, combinado con métodos de producción de última tecnología, para desarrollar nuestra gama de quesos.

Nuestra misión es comercializar y elaborar alimentos lácteos de gran tradición, con el mejor sabor y la más alta calidad, a través de marcas con alto valor e innovación para ser una empresa alimenticia de clase mundial; ofreciendo una amplia gama de productos y marcas que satisfagan ampliamente cada segmento al que se dirijan.

En Quisería Dos Lagunas tenemos la pasión, el esfuerzo y la dedicación en todo lo que hacemos; el compromiso y el entusiasmo afectivo por parte de todo el equipo de trabajo, reconociendo y valorando la dignidad de nuestra gente para lograr la excelencia que nos caracteriza.



LA Quesería Menonita

MÁS GRANDE DE MÉXICO

Empresa Menonita fundada en 1975 que aporta un balance de innovación y tradición al arte de la elaboración de quesos. Los quesos hechos en QDL, cubren una amplia gama de recetas tradicionales, siempre elaborados con ingredientes naturales y con gran sabor.

Nuestro primer queso fue el queso chester Menonita; diseñado para tener una textura fina y un cremoso sabor. Desde entonces, la compañía ha creado más de 20 nuevos y variados quesos, así como cremas, yogures y productos lácteos para la industria.

Nuestro orgullo proviene de la herencia de la elaboración de queso que muestra la tradición centenaria Menonita y a todos nuestros MAESTROS QUESEROS.

Siendo la quesería Menonita más grande, sabemos que el éxito a largo plazo se logra actuando responsablemente; elaborando y comercializando con el mejor sabor e innovación, sin perder la tradición y calidad que nos caracterizan.

DESDE
1975



Eclairs de Nuez



Ingredientes:

Para el relleno:

60 gr de yemas
75 gr de azúcar
75 gr de maicena
5 ml extracto de nuez
250 ml de leche
30 gr de mantequilla

Para la masa:

240 ml de agua
5 gr de sal
5 gr de azúcar
100 gr de mantequilla
120 gr de harina
4 huevos

Para la decoración:

Nuez garapiñada
Frutos rojos
ganache de chocolate blanco

Preparación:

Para los eclairs:

1. Hervir el agua junto con la mantequilla, sal y azúcar.
2. Poner de golpe la harina en la olla sin apagar y moviendo constantemente hasta que se haga una pasta homogénea sin grumos.
3. Retirar del fuego y agregar los huevos de uno en uno batiendo constantemente hasta incorporar bien.
4. Colocar la mezcla en una manga pastelera y en una charola ir formando bastones con la mezcla.
5. Hornear a 180° por 30 min o hasta que se vean dorados

Para el relleno (crema pastelera):

1. Poner a hervir leche con la mitad del azúcar y el concentrado
2. Mientras esperamos que hierva, en un bowl batir con globo las yemas con el resto del azúcar y la maicena, hasta que tenga un color amarillo pastel y una consistencia esponjosa
3. Cuando hierva la leche agregar un poco a las yemas, batir e incorporar la mezcla al resto de la leche sin retirar del fuego, seguir batiendo hasta que espese
4. Ya que espeso retirar del fuego y agregar la mantequilla, y batir hasta que sea una mezcla homogénea
5. Tapar con un plástico para alimentos en contacto directo con la crema y dejar enfriar

Para el armado:

1. Hacer unas pequeñas perforaciones en la parte de abajo de los eclairs
2. Colocar la crema pastelera en una manga con duya lisa pequeña
3. Retirar los eclairs con la crema pastelera
4. Cubrir la parte de arriba del eclair con ganache de chocolate blanco, decorar con nuez garapiñada y frutos rojos



La nuez, reina de las frutas secas
Diplomados de nogal Informes 639 128 9213

Email: nogalerosdechihuahua@yahoo.com.mx

 / La nuez de chihuahua





PROCEDIMIENTO:

Sopa de frijol pinto (4 porciones)

INGREDIENTES:

Cocción del frijol

500 gr frijol pinto

1 diente de ajo

30 gr cebolla

C/n Sal

3 hojas de epazote

1 hoja Santa

1 cda. manteca de puerco

Montaje

1 hoja de epazote

2 pza. Tomate cortado en cubo

200 gr queso fresco cortado en cubo

1 cebolla cortada en cubo

1 Chile poblano sin piel ni semillas cortado en cubo

4 pza. Chile chipotle frito

- ✓ Primero debemos limpiar el frijol retirándole tierra, ramas, piedras etc. Después debemos disponer de una olla de presión y ponerle agua, ajo, cebolla, epazote y hoja Santa además de la sal, una vez que ya hirvió agregamos los frijoles, tapamos y dejamos cocinar por 50 min aproximadamente.
- ✓ Una vez hechos los frijoles los refreímos con una cucharada de manteca de puerco y los pasamos a licuar con un poco más de epazote y calentamos con la misma agua de la cocción de los frijoles.
- ✓ Después freímos los chipotles con 2 cucharadas de aceite hasta que se inflen y reservamos.
- ✓ Aparte sofreímos con el mismo aceite los chipotles ajo, cebolla y el Chile poblano (este último sin piel ni semillas) y reservamos.
- ✓ Por último, emplatamos poniendo en un costado nuestros vegetales, el queso fresco y nuestros chipotles fritos, por último, agregamos la sopa de frijol y disfrutamos.

CONTACTANOS:

☎ 659 576 0627

hernan@elpikacho.com



CHORIZO

Camargo^{MR}



*Muestro
Sabor*

ChorizoCamargo.com

 [ChorizoCamargo](https://www.instagram.com/ChorizoCamargo)

 [ChorizoCamargo](https://www.facebook.com/ChorizoCamargo)

Transformando **LO NUESTRO**



 **614 439 0770**

www.canacintrachihuahua.org.mx

Ave. Cuauhtémoc 1800 Col. Centro. Chihuahua, Chih.



Chef
Karla Schmal



CHEF KARLA
SCHMAL VILLALOBOS

ENTREVISTA CON LA CHEF KARLA GABRIELA SCHMAL VILLALOBOS

¡La cocina de Chihuahua, es grande como su gente!



Con una trayectoria de más de 20 años la **Chef Karla Schmal**, inicia en el mundo de la gastronomía con su negocio de catering, especializados en servir eventos personalizados, grandes y pequeños. Después de un tiempo se dio cuenta que en el Estado existía mucha falta de educación gastronómica, abriendo las puertas del Instituto Superior de Artes Gastronómicas.

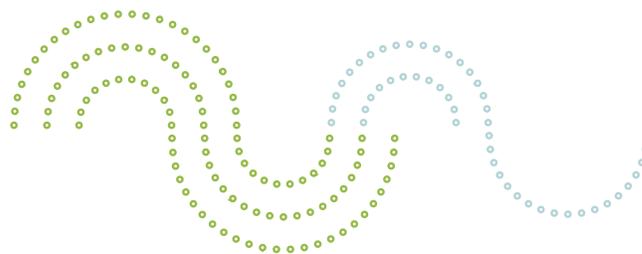
En los últimos 12 años el desarrollo de la gastronomía ha sido enorme, lo que ha ocasionado el inicio de muchos restaurantes de diferentes especialidades, la educación y conocimiento de los comensales ha cambiado por lo que, buscan mejor calidad en cada uno de los platillos.

Chihuahua es un Estado desértico y en la gastronomía nuestros platillos carecen de color, más nunca de sabor ya que se cuenta con productos endémicos y con productos principales como lo son el chile, la manzana, nuez, el queso, hacen que cada platillo lleve un poco de nuestra cultura.

La relación que tiene la gastronomía con la cultura y los negocios es muy estrecha, ya que la gastronomía es la base de la cultura, yendo de la mano con los negocios locales dando la experiencia al cliente; orgullosos debemos de estar de todos los platillos que elaboramos en nuestra cocina.

El futuro de la gastronomía puede ser en los vinos de Chihuahua, ya que juegan un papel muy significativo; el Estado puede volverse tierra de vinos y ser una opción muy atractiva de maridajes regionales.

“Un consejo que les doy a los Chefs es que cocinen con pasión y con el corazón en las manos.”





CONCHA DE MAÍZ AZUL RELLENO DE PAN DE ELOTE



Rinde: 12 porciones

INGREDIENTES

CONCHA DE MAÍZ AZUL

- 400 gr de harina
- 15 gr de sal
- 20 gr de levadura en polvo
- 175 gr de azúcar
- 15 ml de extracto de vainilla
- 150 gr de mantequilla en cuadros pequeños
- 60 gr de manteca de cerdo
- 4 piezas de huevo
- 550 ml leche
- 100 gr de maseca azul

TAPA DE CONCHAS

- 150 gr de harina
- 200 gr de manteca vegetal en cubos pequeños
- 200 gr de azúcar glas
- 50 gr de pinole
- 15 ml de extracto de vainilla

PASTEL DE ELOTE

- 60 gr de harina
- 4 gr de polvo para hornear
- ½ lata de elote en grano

amarillo

- 125 gr de elote entero
- 200 gr de leche condensada ml
- 1 piezas de huevo
- 90 ml de aceite de maíz
- 15 ml de vainilla
- 15 gr de maíz palomero

PREPARACIÓN

PASTEL DE ELOTE

1. Cernir la harina y el polvo para hornear y colocarlos en un tazón
2. Licuar el elote, leche condensada, los 4 huevos, aceite, vainilla y maíz amarillo
3. Vaciar la mezcla al tazón con la harina y combinar sin sobre trabajar
4. Verter en el molde previamente engrasado o enharinado, la mezcla
5. Hornear a 180° C durante 45 minutos.

MASA PARA CONCHAS

1. Preparar una fuente con la harina y la sal por fuera, colocar en el centro la levadura e hidratarla con un poco de leche, agregar azúcar e ir incorporando la leche poco a poco, agregar los huevos de uno por uno y seguir incorporando un poco de harina de la fuente a la vez para ir formando una masa homogénea.
2. Agregar la mantequilla cortada en cuadros pequeños y de preferencia que se encuentre suavizada, continuar amasando de poco en poco. Agregar la manteca de cerdo y continuar con el amasado.
Tip: Verificar la consistencia de la masa, si la masa se encuentra demasiado seca habrá que agregar un poco mas de líquido y por el contrario la masa se presenta aguada será necesario agregar un poco de harina.
3. Amasar hasta que la masa se desprege de la superficie de trabajo y forme una masa lisa y elástica,
4. Colocar la masa en un bowl ligeramente engrasado y tapar con plástico, esperar a que la masa doble su volumen.
5. Poncharla y dividir en piezas de 70gr cada una, reposar las masas por 10 minutos y bolear con las manos.
6. Colocar cada pieza sobre una charola con papel para hornear cuidando de que no queden muy juntas para evitar que se peguen durante el horneado.
7. Aplastar ligeramente cada bollo con las palmas de las manos, acremar un poco de manteca vegetal entre las manos hasta que quede suave y untar sobre cada uno de los panes.

MASA PARA TAPAR CONCHAS

1. En un tazón cernir juntos el azúcar glass y la harina
2. Agregar la manteca vegetal cortada en cubos pequeños, con la ayuda de las manos ir mezclando los ingredientes hasta que se incorporen por completo, obteniendo una textura tipo plastilina.
3. Dividir la masa en dos, a la primera parte incorporar el pinole y reservar tapada con plástico, a la segunda parte agregar el extracto de vainilla y reservar tapada con plástico.
4. Trabajar la masa para tapar conchas sobre la mesa espolvoreada de harina, cortar porciones del tamaño de una pelota de ping pong, rellenar con un dado de pan de elote
5. Cortar el pan de elote en cubos de 2 por 2 cm
6. Espolvorear las manos de harina e ir aplanando cada bolita de masa para tapar conchas, como si se tratase de una tortilla bien plana y redonda, el tamaño debe de ser suficiente para tapar el bollo de la masa.
7. Colocar sobre cada pan con el marcado de conchas para crear un diseño parecido al de una concha de mar.
8. Dejar reposar los panes hasta que doblen su tamaño y hornear a 170° C durante 18 minutos aproximadamente, revisar que la parte sin tapar de la concha se encuentre bien dorada
9. Dejar enfriar por completo



TRENZA DE ATE CON QUESO CHIHUAHUA



Rinde: 8 porciones

INGREDIENTES

- 500 gr de hojaldre
- 185 gr ate de membrillo
- 90 gr queso Chihuahua
- 1 huevo

PREPARACIÓN

1. Enharinar la superficie de trabajo y extender la pasta para formar un rectángulo de 30x 40 cm.
2. Cubrirla y refrigerarla por 30 minutos.
3. Cortar rebanadas de ate y queso
4. Poner sobre la masa el ate y el queso
5. Doblar hacia adentro las partes superiores e inferiores y hacer una trenza tomar el rectángulo de masa y dividirlo en 3, realizar cortes de los extremos al centro de 2 cm dejando en centro sin cortar (la tercera parte) poner el relleno y doblar hacia adentro las partes superiores paulatinamente.
6. Barnizar con huevo
7. Salpicar un poco la charola con agua, eso ayudará a que suban las capas
8. Horneamos a 200°C durante 30 minutos





BAVARIA DE SOTOL CON COMPOTA DE DURAZNO



Rinde: 8 porciones

INGREDIENTES

- 200 gr de azúcar
- 300 gr de cacahuete Tostado
- 4 yemas de huevo
- 250 ml de leche
- 10 ml de vainilla
- 1 taza agua
- 50 gr de coco

CREMOSO DE SOTOL

- 12 gr grenetina
- 300 ml de leche
- 100 gr de azúcar
- 80 gr de yemas de huevo
- 15 ml de vainilla
- 50 ml de sotol añejo
- 240 ml crema para batir

DECORACIÓN

- 1 Durazno
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de nuez
- 50 gr de azúcar

PREPARACIÓN

BASE

1. Disolver en azúcar en 1 taza de agua y dejarla cocer a punto de bola suave (hasta que al poner una cucharada del jarabe en agua se forme una bolita suave entre los dedos)
2. Mezclar las yemas con la leche y el extracto de vainilla
3. Agregar la mezcla de cacahuete y coco
4. Cocer a fuego bajo hasta que espese
5. Vaciar en un molde y presionar ligeramente para darle forma
6. Hornear a 150°C por 45 minutos o hasta que esta dorada.

CREMOSO DE SOTOL

7. Hidratar la grenetina con 4 cucharadas de agua
8. Hervir la leche
9. Batir las yemas con el azúcar e incorporar poco a poco la leche sin dejar de mover hasta que espese.
10. Agregar la grenetina, el sotol y vainilla, dejarlo enfriar en baño maría.
11. Batir la crema e incorporar la mezcla
12. Vaciar sobre la cacahuatada fría y refrigerar hasta que cuaje.
13. Desmoldar y Decorar

DECORACIÓN

1. En un sartén agregar la mantequilla y azúcar para saltear el durazno
2. Decorar
3. Disfruta



CHILE ANCHO RELLENO DE QUESO DE CABRA



Rinde: 5 porciones

INGREDIENTES

- **150 gr** de queso de cabra
- **30 gr** de nuez tostada
- **5 piezas** chile ancho
- **300 gr** de masa de hojaldre
- **5 gr** de ajonjolí negro
- **1 pieza** de huevo

PARA LA SALSA:

- **250 gr** de piloncillo
- **200 ml** de agua
- **30 gr** de chile ancho
- **10 gr** de chile chipotle
- **30 gr** de orejones de chabacano

PREPARACIÓN

PARA LA SALSA

1. Poner en una olla el agua con el piloncillo y llevar a ebullición, obteniendo una miel
2. Licuar el chile chipotle y el chile ancho (remojados y desvenados) junto con el piloncillo
3. Sazón con una pizca de orégano.
4. Volver a hervir para fusionar los sabores.

CHILE RELLENO

1. Remojar los chiles en agua tibia y desvenar
2. Mezclar el queso de cabra con los orejones de Chabacano, la nuez tostada
3. Rellenar los chiles
4. Cubrir el chile con la masa de hojaldre, barnizar con el huevo y decorar con el ajonjolí negro
5. Hornear a 200°C durante 25 minutos hasta obtener un color dorado oscuro.





TARTA DE MANZANA CON AROMA DE SOTOL Y CRUMBLE DE PINOLE



Rinde: 8 porciones

INGREDIENTES

BASE

- 200 gr de harina
- 100 gr de azúcar glas
- 1 gr de Sal
- 120 gr de mantequilla menonita en trozos
- 1 huevo grande
- 50 gr de pinole

STREUSEL

- 60 gr de harina
- 30 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 15 gr de pinole
- 15 gr de nuez

TARTA DE MANZANA

- 200 gr de crema pastelera

- 250 ml de leche
- 1 yema de huevo
- 75 gr de azúcar
- 20-25 gr de maicena
- ½ pieza de vaina de vainilla o 15 ml de extracto de vainilla
- 2 piezas de manzana
- 120 gr de azúcar
- 120 gr de mantequilla

PREPARACIÓN

1. Cortar las manzanas en cubos y saltearlas en mantequilla y azúcar. Reservar

BASE

1. Agregar a la batidora la harina, azúcar glas, sal y pinole
2. Se agrega poco a poco la mantequilla en trozos
3. Se integra el huevo
4. Rellenar el molde con la pasta Sucree y cocer al vacío a 180°C, enfriar y reservar

STREUSEL

1. Mezclamos en un bowl el azúcar, la harina, pinole, nuez y mantequilla.
2. Mezclar con los dedos y refrigerar 20 minutos

CREMA PASTELERA

1. Llevar a ebullición la leche con la mitad del azúcar y la vainilla
2. Aparte se mezclan las yemas de huevo con la otra mitad de azúcar y la maicena
3. Ambas mezclas regresan al fuego y retirar hasta que se obtenga consistencia de crema pastelera a fuego medio
4. La base la rellenamos con crema pastelera y las manzanas salteadas
5. Espolvoreamos abundantemente Streusel
6. hornear a 200°C por 30 minutos.
7. Disfruta

INFORMACIÓN:

isag.edu.mx

Tel (614) 411-3522

Av. Francisco Zarco # 2558

Chihuahua, Chih.



Smoothie de Durazno Paquimé

INGREDIENTES

- 4 Duraznos Paquimé pelados y en mitades
- 2 tazas de yogur natural
- 1/2 cucharadita de Jengibre picado (opcional)
- 2 cucharadas de Miel de Abeja Paquimé
- 2 tazas de Hielos

PROCEDIMIENTO

*LICÚA los duraznos con el yogur, el jengibre y la miel.

*AÑADE el hielo y licúa.

*SIRVE y decora con rodajas de durazno y hojas de menta.



GRUPO
PAQUIMÉ



grupopaquime.com.mx



Ave. Benito Juárez 2300

Nuevo Casas Grandes Chih, 31720

Síguenos en:





ZANA

COSECHA SALUD

Pancakes de avena con fibra

Ingredientes:

- 1/4 de taza de avena
- 3 claras
- 1/2 plátano
- 2 cucharadas de queso cottage
- 1 cucharada de fibra de manzana ZANA
- 1 sobre de stevia
- 1 cucharada de Royal
- vainilla y canela al gusto

Toppings:

Se puede servir con yogurt griego de coco y frutas (berries y plátano).

Todo a la licuadora, esperas 5 min. y sirves. ¡Delicioso!

¡Mejora tu digestión y fortalece tu sistema digestivo!



¡Sé parte de la vida **ZANA!**

- Prebiótico 100% natural, sin azúcar.
- Excelente fuente de antioxidantes.
- Ayuda a disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial y cáncer.



fuelle
de
proteína

Escanea el código QR y
descarga el recetario ZANA





BODEGAS PINESQUE

Chihuahua, México

Descubre y vive el mundo del vino en la ciudad de Chihuahua

Vive la gran experiencia Pinesque donde no sólo conocerás sobre el proceso de elaboración del vino, si no que podrás aprender a catar y disfrutar al máximo de nuestras diferentes etiquetas.

Nos ubicamos en la ciudad de Chihuahua a 15min del centro de la ciudad.

Visítanos y vuelvete un gran conocedor del vino Chihuahuense.

Tours / Catas / Experiencias / Venta de vino

✉ Info@pinesque.com

📘 Bodegas Pinesque



☎ +52 (614) 434-0587

📷 Pinesque

Bodegas Pinesque






**CHEF ELSA LILIANA
PORRAS RUÍZ**

ENTREVISTA CON LA CHEF ELSA LILIANA PORRAS RUÍZ

¡Nuestros sabores son tan grandes como nuestra tierra, Chihuahua!



Elsa Liliana Porras Ruíz es licenciada en Gastronomía, se desempeña como Chef ejecutivo de la Calesa Steak House, su gusto por la cocina inicia con el negocio familiar dedicado a la elaboración de productos lácteos de manera artesanal.

La gastronomía es tan noble que nos permite vivir de ella de una forma muy sencilla, así como poder emprender con productos locales y de exportación.

El crecimiento de esta actividad ha sido muy importante, ya que se ha adaptado a las nuevas generaciones, aperturando carreras como la gastronomía, nutrición y elaboración de alimentos en las diferentes universidades, dando oportunidad a desarrollarse de manera profesional dentro del Estado.

Gracias a la variedad de productos que se cultivan y cosechan en cualquier época del año en Chihuahua, se cuenta con exquisitos productos, platillos y comidas, siendo uno de los más emblemáticos el

queso ya que representa la gastronomía del Estado de Chihuahua a nivel mundial.

A pesar de los climas extremos del Estado, una gran ventaja es aprovechar la conservación de los alimentos de una forma artesanal, originando en la gastronomía chihuahuense el deshidratar los granos, los vegetales, las frutas e incluso las carnes cuidando siempre nuestro patrimonio y cultura.

Un consejo que puedo dar es acercarse al lado de la experiencia y aprender todo, en mi caso mis formadores estaban detrás de los fogones desde antes de que yo naciera, que yo aún con miles de cursos, me llevan de ventaja 27 años de prueba y error.



LA CALESA
1965
STEAKHOUSE



ABIGEO



Rinde: 3 porciones

INGREDIENTES

- **200gr** de machaca o carne seca en trozo
- **500ml** de chile colorado
- **1 taza** de frijoles graneados
- **Sal**
- **Orégano**
- **Pimienta**
- **1 o 2 dientes** de ajo picado
- **1 taza** de agua

PREPARACIÓN

1. Guisamos el ajo picado.
2. Agregamos el chile colorado y sazonomos con orégano, sal y pimienta al gusto.
3. Se pone el chile colorado a hervir.
4. Agregar los frijoles graneados y la taza de agua
5. Agregamos la machaca
6. Rectificamos sabor
7. Disfruta

* *Ideal para acompañar con tortillas de Harina*





PAN DE ELOTE, EL ORO CHIHUAHUENSE



Rinde: 9 porciones

INGREDIENTES

- **4 elotes** tiernos (500gr desgranado)
- **1 lata** leche condensada
- **1 cdta.** royal
- **120 gr** harina
- **250 gr** mantequilla derretida
- **4 huevos**
- **Canela**
- **50 gr** azúcar
- **50 ml** leche

PREPARACIÓN

1. Licuamos el elote desgranado con la leche condensada, huevos y mantequilla
2. Agregamos la harina cernida, royal, azúcar y un chorrito de leche.
3. En un molde previamente engrasado y enharinado pasamos la mezcla
4. Espolvorear canela al gusto y horneamos por 20 min a 160°
5. Disfruta

** Podemos acompañar con cajeta y nuez para decorar.*

¡Les prometo que el olor que saldrá de ese horno será súper rico!





RIB EYE FLAMEADO AL SOTOL



Rinde: 1 porción

INGREDIENTES

- Rib eye choice 450gr
 - Sal en grano
 - Aceite de oliva
 - 1 Shot de Sotol
 - 1 chile Chilaca
 - Queso Chihuahua
- Chorizo
 - Cebolla
 - Orégano
 - Sal y pimienta
 - Tabla de sal del Himalaya

PREPARACIÓN

1. Iniciamos prendiendo el carbón, esperando conseguir la brasa ideal, queremos conseguir un fuego de calor intenso, pero brasa tranquila, para evitar que nuestro corte se arrebate; y buen término.
2. A la Cebolla le haremos corte tipo flor sin llegar a cortar la base, agregamos sal, pimienta, orégano y una cucharada de aceite de oliva, envolvemos en papel aluminio y lo llevamos a fuego indirecto en el asador.
3. Tostamos la chilaca en las brasas, luego la pasaremos a una bolsita de plástico para guardar el calor y sea más sencillo retirar la piel, retiramos las semillas con una abertura vertical pequeña (suficiente para poder rellenar posteriormente).
4. Colocamos la tabla de sal a fuego indirecto para ir calentando.
5. A nuestro Rib eye le retiraremos delicadamente con alguna servilleta el exceso de sangre y pasaremos a rociar aceite de oliva y un poco de sal (recordemos que terminaremos cocción en la tabla del Himalaya, al ser un corte grueso no alcanzara a salsarse, pero agregara un sabor especial sobre la tabla).
6. Llevamos el corte a las brasas cocinándolo 2 a 4 min por lado según la fuerza del carbón o bien podemos apoyarnos con un termómetro llegando a 63 °C a un max de 71 °C para conseguir un término medio hasta un 3/4 (esto es completamente a tu gusto).
7. Pasamos a reposar el corte 4 min para neutralizar sus jugos.
8. Colocamos la chilaca rellena con queso y chorizo sobre el Rib eye y llevamos a la tabla ya con una temperatura lista para flamear, dejamos caer el shot de Sotol y prendemos fuego, dejamos que se consuma el alcohol y esperamos para disfrutar, acompañamos con la cebolla en flor.
9. Disfruta



AGUA BAJADA DEL CIELO, MELÓN Y NUEZ



Rinde: 8 porciones

INGREDIENTES

- $\frac{1}{2}$ Melón
- 1 tz de Nuez en pedacitos
- $\frac{1}{2}$ tz de Azúcar
- 2 lts de Agua purificada
- 1 lata de Leche evaporada
- 1/cd Vainilla
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

1. Licuamos la nuez con la leche evaporada, azúcar y vainilla, reservamos.
2. Licuamos el melón sin semilla con un poquito de hielo.
3. Juntamos ambas mezclas en una jarra.
4. Agregamos agua y hielo al gusto.
5. Disfruta.



LA CALERA
ESTABLECIMIENTO



TACO DE CHILACA RELLENA DE MACHACA Y COSTRA DE QUESO CHIHUAHUA



Rinde: 1 porción

INGREDIENTES

- **1 tortilla** de harina
- **1 Chile** Chilaca
- **30 gr** Queso Chihuahua rallado
- **50 gr** Machaca
- **Pico de gallo**

PREPARACIÓN

1. Guisamos el pico de gallo con la machaca, reservamos.
2. Tostamos la chilaca, puede ser en la plancha girando constantemente, en las brasas o bien frito en aceite, luego la pasaremos a una bolsita de plástico para guardar el calor y sea más sencillo retirar la piel.
3. Retiramos las semillas con una abertura vertical pequeña (suficiente para poder rellenar posteriormente).
4. Agregamos Queso Chihuahua rallado en la plancha a fuego lento, dejamos dorar un poco, retiramos exceso de grasa, y colocamos la tortilla de harina sobre la costra de queso, giramos y agregamos la chilaca previamente rellena de machaca.
5. Disfruta.

**Acompáñalo con una delicada copa de vino Calesa.*

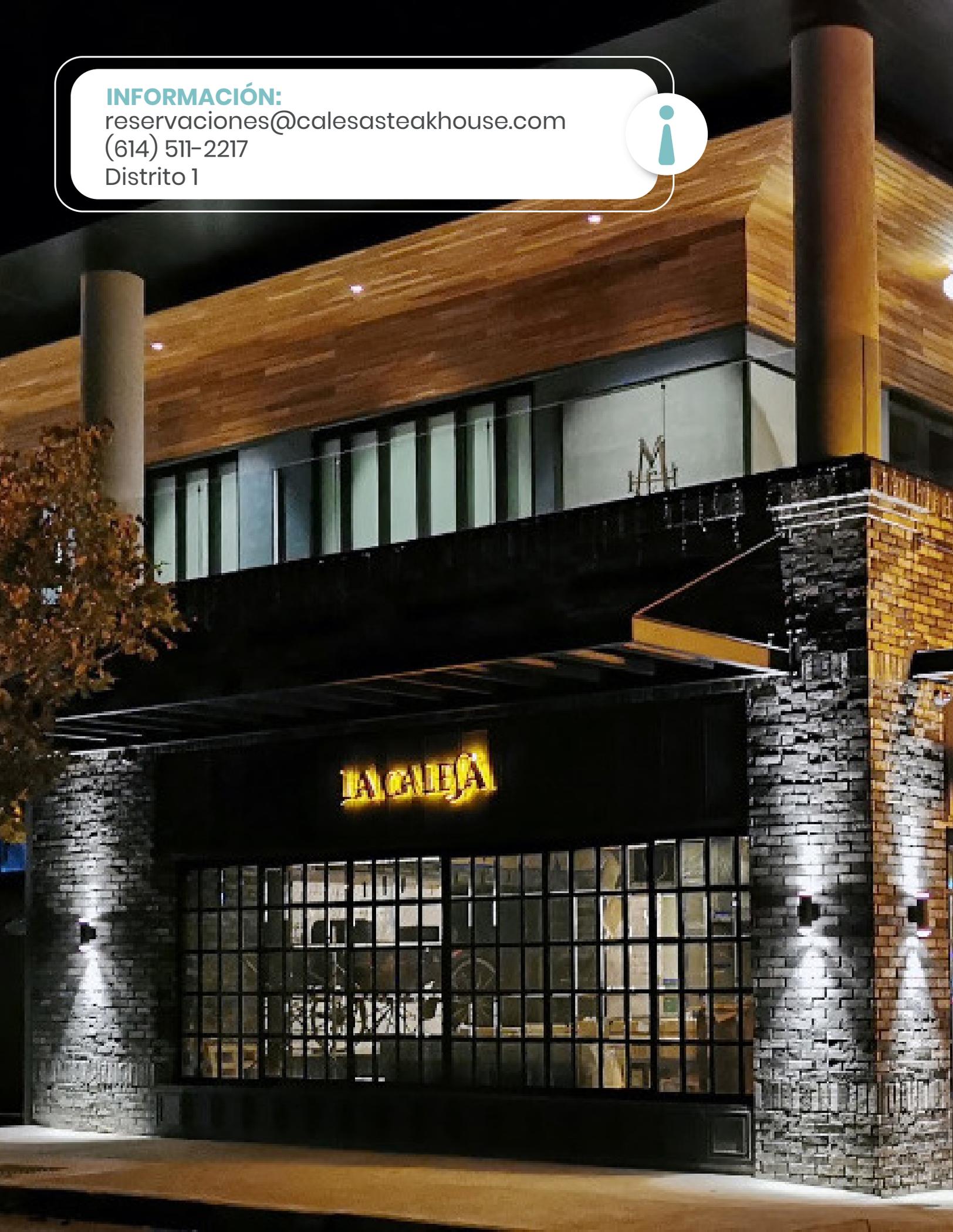


INFORMACIÓN:

reservaciones@calesasteakhouse.com

(614) 511-2217

Distrito 1



Apoyando el
CONSUMO LOCAL



SAZÓN CHIHUAHUA



Con el propósito de promover la riqueza gastronómica en nuestra entidad, la Unión Ganadera Regional de Chihuahua, en el marco de la Expo Ganadera, lanza cada año una convocatoria a fin de invitar a todas las Asociaciones Ganaderas Locales del Estado de Chihuahua a participar en la Competencia de Gastronomía Regional denominada "Sazón Chihuahua".

En el concurso se toma en cuenta la presentación, la originalidad, el sabor, y sobre todo que el platillo esté hecho con base en carne de bovino.

Los jueces que califican son personalidades expertas de instituciones reconocidas como: L'École Du Chef, la Universidad Tecnológica de Chihuahua, el ISAG, la Universidad Autónoma de Durango y la Escuela de Cocina y Arte Gastronómico.



Sazón Chihuahua

Concursantes de la Asociación Ganadera Local de Coyame acompañados por el presidente municipal, Roberto Cervantes y Eduardo Prieto, presidente de la Unión Ganadera Regional de Chihuahua. Izquierda a derecha: Salomé Baeza, Miguel Portillo, José Antonio Baeza, Enrique Lara, Eduardo Prieto, Roberto Cervantes, Jorge de la Garza y Antonio Baeza.



Sazón Chihuahua

Asociación Ganadera Local de Temósachic, ganadores del primer lugar en la Expo Ganadera.

En la pasada Expo Ganadera participaron 15 equipos en representación de las Asociaciones Ganaderas Locales de: Belisario Domínguez, Cuauhtémoc, Ignacio Zaragoza, Ojinaga, Coyame, San Francisco de Borja, Productores de Leche de Parral, Guachochi, Temósachic, Cusihuiriachi, Chihuahua, Carichí, Satevó, Gran Morelos y Gómez Farías.

Los participantes recibieron un curso previo de manejo de alimentos impartido por la Facultad de Ciencias Químicas de la UACH. Las Asociaciones Ganaderas Locales premiadas fueron: Primer lugar Temósachic, con el platillo filete de res a las brasas; el segundo lugar fue para Ignacio Zaragoza quien preparó carne seca con chile pasado; y el tercer lugar lo obtuvo San Francisco de Borja presentando empanadas fritas de deshebrada y piloncillo.



RECETA FILETE DE RES A LAS BRASAS CON CHILES PASADOS RELLENOS



RECETA

Chef:

JUAN FRANCISCO
JAVIER TALAMANTES
MONTES

Receta ganadora del primer lugar en el concurso Sazón Chihuahua de la Expo Ganadera, organizada por la Unión Ganadera Regional de Chihuahua.



UGRCH®

"Orgullo y Fortaleza del Estado"

CHILE RELLENO (1)

5 Chiles pasados secos completos.
1 Litro de agua.
400 g de carne seca (machaca).
140 g de queso asadero.
50 g de cebolla picada.
100 gr de tomate picado.
Dos dientes de ajo picados finamente.
2 Piezas de huevo solo las claras.
1/2 Taza de harina.
Acelte para freír.

TUÉTANO A LA PARRILLA

3 piezas de hueso con tuétano.
Sal y pimienta.

SALSA DE TUNA CON CHILTEPIN.

300 gr de pulpa de tuna morada.
10 Piezas de chile chiltepin.
90 gr de azúcar.

SALSA DE CHILES ASADOS.

5 Chiles jalapeños.
1 Cebolla en trozos.
4 Tomates.
Sal pimienta.
Jugo de dos limones.

INGREDIENTES

RECETA FILETE

550 g de filete de res angus.
Sal al gusto.
Pimienta al gusto.

CHILE RELLENO (2)

5 Chiles pasado secos y completos.
1 Litro de agua.
3 Piezas de elote fresco rebanados.
50 g de cebolla picada.
50 g de tomate picado.
150 gr de queso ranchero en trozos.

PAN AL SARTÉN.

400 gr de harina.
40 g de levadura en polvo.
150 gr de manteca vegetal.
2 pizcas de sal.
2 cucharadas de azúcar.
Agua tibia (cantidad necesaria).

SALSA DE CHILE CHILACA CON ASADERO

5 Chiles chilaca asados y limpios
100 gr de queso asadero
120 ml de suero de sal
1 Pieza de tomate
1/2 Pieza de cebolla

CRUJIENTE DE QUESO

Queso ranchero rallado

PROCEDIMIENTO

CHILE RELLENO (1)

Poner a calentar el agua agregar los chiles pasados secos para que se hidraten, una vez que estén suaves limpiarlos cuidadosamente para no romperlos, reservar.

Para el relleno, en una sartén de barro poner una cucharadita de manteca de cerdo una vez que esté muy caliente agregar la cebolla, el ajo y el tomate hasta que estén doraditos, agregar la machaca y remover, agregar el asadero hasta que se funda, rellenar el chile, cerrar y pasar por harina. Batir la clara de huevo a punto de turrón para capear y después freír hasta que esté ligeramente dorado. Dejar escurrir.

CHILE RELLENO (2)

Poner el agua a hervir para hidratar los chiles, agregar los chiles hasta que estén suaves, lavarlos muy bien con cuidado de no romperlo, reservar. En una sartén colocar media cucharadita de manteca de cerdo, agregar la cebolla, el ajo y el tomate después los elotes rebanados y guisar hasta que el elote esté bien doradito. Agregar sal y pimienta, rellenar.

PAN A LA SARTÉN

En un recipiente mezclar dos cucharadas de harina, la levadura, el azúcar y el agua. Mezclar muy bien, dejar reposar por 5 minutos, agregar el resumo de harina, la manteca y la sal, agregar agua, la necesaria, hasta obtener una masa suave, amasar los dejar reposar hasta doblar su tamaño. Formar los testales y colocarlos en el sartén esquila y dejar reposar tapados, colocar al fuego de las brasas cuidando que sea fuego bajo hasta que estén ligeramente dorados.

TUÉTANOS

Salpimentar los tuétanos y envolver en papel aluminio colocarlos al fuego de las brasas hasta que estén muy suave.

SALSA DE TUNA Y CHILE CHILTEPIN

En un recipiente colocar la pulpa de tuna y el azúcar, dejar hervir hasta espesar, agregar el chile chiltepin e incorporar, después colar y reservar.

SALSA DE CHILES ASADOS

En el asador colocar los chiles, tomates y cebollas hasta que estén bien asados, quitarles las cáscara y moler en el molcajete, agregar sal, pimienta y el jugo de los limones.

SALSA DE CHILE CHILACA Y QUESO ASADERO

Tostar las chilacas en el asador, quitarles la cáscara y las semillas, colocarlas en la licuadora, agregar el queso asadero y el suero de sal, licuar, lo vertemos en un sartén hasta que suelte el hervor.

CRUJIENTE DE QUESO

En un comal caliente colocamos el queso rallado, dejamos un momento y damos vuelta hasta que esté doradito, retiramos.

FILETE A LAS BRASAS

Colocamos el filete en el asador, agregamos sal y pimienta, damos vuelta y agregamos sal y pimienta. Debemos cuidar hasta conseguir el término medio bien jugoso. Sacamos y dejamos reposar unos minutos tapado.

Para la presentación:

En un plato caliente poner en el centro las tres salsas de manera estética, colocar la carne cortada en rebanadas, al lado derecho colocar los chiles pasados rellenos. Al lado izquierdo colocar el pan de sartén y sobre él colocar el tuétano. Finalmente agregar el crujiente de queso y servir.



Chef:

**JUAN FRANCISCO
JAVIER TALAMANTES
MONTES**



UGRCH®

"Orgullo y Fortaleza del Estado"



Don
Caballero
artesanal

TACOS AL PASTOR CON CHORIZO VEGANO DON CABALLERO

INGREDIENTES:

- 200 gr de chorizo vegano Don Caballero
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Piña en cubos
- Cebolla finamente picada
- Cilantro

PROCEDIMIENTO:

- En un sartén a fuego alto, se pone un poco de aceite de oliva.
- Se colocan 200 gr. de chorizo Vegano Don Caballero.
- Se mueve constantemente por 3 minutos.
- Una vez frito el chorizo, se coloca en tortillitas de maíz.
- Se agrega a cada taco cebolla cilantro y piña al gusto.
- Se degusta con la salsa de su preferencia.

Contáctanos:

614 424 3034

administracion@doncaballero.com.mx

Un don de sabor...






**CHEF DIEGO
SOLÍS LICÓN**

ENTREVISTA CON EL CHEF DIEGO IVÁN SOLÍS LICÓN

Nuestra cocina nortea está llena de sabor y tradición, tiene que ser nuestra prioridad valorarla, aprenderla y mejorarla.



El **Chef Solís Licón** es egresado de la licenciatura en gastronomía en la Universidad Tecnológica de Chihuahua. Empezó su vida laboral en el Hotel Melia Resort Puerto Vallarta, luego en distintos restaurantes de la capital. Trabajó como Sous Chef del restaurante Nour Bistró y, por último, fue parte de la apertura del restaurante Arrebol Kitchen Lounge, donde actualmente es Chef. Cuenta con servicio de bocadillos y cenas en el salón de eventos La Antigua Hacienda.

Los restauranteros y cocineros chihuahuenses tenemos la fortuna de que el Estado sea un gran productor agrícola y ganadero; por lo que, es fácil para nosotros contar con una gran variedad de ingredientes para nuestros platillos. La principal fortaleza de nuestra cocina, es que el Estado de Chihuahua es líder en la producción de muchos de los productos de talla nacional e incluso mundial; como la nuez, chile verde, manzana, por mencionar algunos. Al explotar esta fortaleza, los chefs chihuahuenses pueden impulsar el nivel de nuestra cocina y dar a conocer más nuestra cultura.

El desarrollo de la gastronomía es gradual, siempre está en aumento. Es notable que cada vez hay más y mejores restaurantes; con propuestas nuevas, conceptos diferentes, con mejores estándares de calidad e higiene.

Valorar nuestra cultura gastronómica va de la mano con el apoyo a los negocios locales, crea una sinergia entre los productores y los consumidores. De esta forma, la preferencia de consumir un producto local antes que uno extranjero, crea una cadena de ayuda, en la que se benefician desde agricultores, productores, distribuidores, microempresarios, hasta cocineros, sus familias y muchos más.

Lo característico de nuestra gastronomía es la tradición, las recetas que se heredan de generación en generación; las reuniones familiares en casa de los abuelos, costumbre que no se debería de perder nunca; y por lo mismo los nombres de mis recetas son en honor a las personas que han marcado mi vida, cómo una muestra de cariño y respeto.





BROCHETAS DE ARRACHERA DON CHUY



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- **1 kg** arrachera
- **2 pza** de elote blanco
- **500 gr** de requesón
- **4 pz** de chile jalapeño
- **80 gr** de pistache pelado
- **100 gr** de cebolla blanca
- **24 pz** de espárragos
- **50 ml** de sotol blanco
- **1 pieza** de Cebolla blanca (para cocer elotes)
- **½ pieza** de cabeza de ajo (para cocer elotes)
- **6 cdas.** de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Con la ayuda de un mazo para ablandar carne, estirar la arrachera a lo largo, como milanesa (no muy delgada para que no se desgarre). Sazonar con aceite de oliva, sal de grano y pimienta negra y reposar en refrigeración.
2. Cocer el elote por 2 horas en un coludo a fuego medio alto, con suficiente agua, la cebolla y el ajo. Reservar.
3. Quitar semillas y tallo al jalapeño, cortar en cuadritos finos. Pelar el pistache y trocear con el cuchillo. Cortar la cebolla en cuadritos pequeños.
4. En un sartén a fuego medio poner 2 cucharadas de aceite de oliva, sofreír la cebolla, cuando se acitrone agregar el jalapeño, pistache y el sotol. Sofreír hasta eliminar el olor a alcohol, cuidado con el flameo.
5. En un bowl poner el requesón, y agregar los ingredientes recién salteados. Mezclar con una cuchara hasta incorporar bien, rectificar sabor con sal y pimienta.
6. Dividir la arrachera en 8 milanesas, 2 por brocheta. Extender milanesa de arrachera y rellenar con requesón, enrollar con puntas de espárragos adentro y reservar.
7. Cortar el elote en rodajas y reservar.
8. Envolver la cabeza de las cebollas de rabo en aluminio y dejar cocer en el asador.
9. Armar las brochetas con 3 rodajas de elote y 2 rollos de arrachera rellenos.
10. Asar en el término deseado, se cuece rápido por lo delgado. Acompañar con las cebollitas de rabo.





PANCETA DE CERDO CON SALSA BORRACHA DE DON RAÚL



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- 1 kg panceta de cerdo
- 1.5 lts caldo de pollo natural
- 1 cda sal de grano
- ½ cabeza de ajo
- 5 gr de pimienta entera
- 1 pz de cebolla blanca (en cuartos)
- 3 rama io troceado
- 5 hojas de laurel
- 355 ml de cerveza clara
- 50 ml de aceite de canola

SALSA BORRACHA

- 3 dientes de ajo
- ¼ pieza de cebolla blanca
- 4 piezas de tomate saladet
- 2 piezas de tomatillo
- 4 cdas de jugo de naranja
- 3 piezas de chile pasilla ancho
- 100 ml cerveza clara
- 2 cdas de aceite de maíz
- 1 cda de vinagre de manzana

PREPARACIÓN

1. Cortar ranuras a la panceta con un cuchillo, no muy profundas.
 2. Necesitamos una charola para hornear, poner a fuego medio alto y agregar aceite.
 3. Cuando el aceite esté caliente, añadir la verdura y especias. Saltear hasta dorar un poco.
 4. Sellar la panceta primero por el lado de la grasa hasta que luzca bien dorada, luego se voltea y sella unos segundos también.
 5. Añadir la cerveza y el caldo de pollo de modo que la parte de la carne quede sumergida para que se hornee sin resecarse. Y la parte de la grasa debe de quedar descubierta.
 6. Hornear por 2 horas y media a 180° centígrados, la parte de arriba debe de quedar crujiente. Cortar en 4 partes con un cuchillo de serrucho.
- Para el montaje puedes verter la salsa borracha encima de la panceta, o poner un espejo de salsa en el plato y la pieza de panceta encima para una apariencia más limpia.
7. En un coludo agregar el aceite y el tomate, la cebolla y el tomatillo cortados en cuartos y dorar bien.
 8. Cuando se acitrone la cebolla, agregar el chile pasilla y sofreír todo junto.
 9. Cuando todo esté bien tatemado, moler en la licuadora junto con la cerveza. No licuar mucho para que tenga una consistencia troceada.
 10. En un coludo sofreír la salsa a fuego medio, agregar el vinagre. Cocer hasta que la cerveza deje de oler a alcohol. Rectificar sazón y reservar.

SALSA BORRACHA

1. En un coludo agregar el aceite y el tomate, la cebolla y el tomatillo cortados en cuartos y dorar bien.
2. Cuando se acitrone la cebolla, agregar el chile pasilla y sofreír todo junto.
3. Cuando todo esté bien tatemado, moler en la licuadora junto con la cerveza. No licuar mucho para que tenga una consistencia troceada.
4. En un coludo sofreír la salsa a fuego medio, agregar el vinagre. Cocer hasta que la cerveza deje de oler a alcohol. Rectificar sazón y reservar.



PAVO CON RECADO NEGRO DE DOÑA GRIS



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

REQUESÓN

- **½ kg** de requesón fresco.
- **1 taza** de tomate picado y sin semillas.
- **½ taza** de cebolla picada.
- **½ taza** de cebolla de rabo.
- **1 pieza** de chile jalapeño picado.
- **¼ taza** de cilantro.

- **¼ cucharadita** de sal de ajo.
- **Sal** al gusto.

TOSTADAS

- **Maíz** azul criollo.
- **Maíz** blanco con nopales.
- **Maíz** blanco con betabel.
- **8 gramos** de cal.

PREPARACIÓN

PAVO HORNEADO

1. Calentar el agua en un coludo para hacer un caldo de vegetales con la zanahoria en rodajas, la cebolla en cuartos, el poro en rebanadas y el chalot en dientes pelados. Agregar ramitas de tomillo para aromatizar.
2. Cocer a fuego alto hasta que esté a punto de hervir, regular fuego a medio y dejar por 20 minutos a fuego. Apagamos fuego y reservamos nuestro caldo.
3. Dejar la mantequilla a temperatura ambiente por 30 minutos para que tenga una consistencia más cremosa.
4. Añadir a la mantequilla las ralladuras, sal y pimienta. Mezclar bien con una cuchara.
5. Untar las piezas de pavo con esta mantequilla.
6. Colocar caldo de vegetales y pavo en un recipiente apto para hornear, el pavo no debe de quedar sumergido totalmente en el caldo, sólo la mitad.
7. Cubrir recipiente con aluminio, y hornear por 2 horas 30 minutos a 180° centígrados. Puedes destapar el recipiente cuando falten 30 minutos para que el pavo luzca dorado. Si se comienza a pasar, puedes volver a taparlo. Entre menos veces abramos el horno mejor.
8. Con un cuchillo delgado hacer una incisión en un muslo de pavo para comprobar cocción, si aún se ve un poco rosado debes regresarlo al horno otros 20 minutos y volver a checar.
9. Servir salseado con el recado negro.

RECADO NEGRO

1. Quitar semillas y tallos a los chiles, quemarlos con el fuego de la estufa directamente (el humo que desprende es muy fuerte, tener ventanas abiertas) y dejar reposando en un bowl con agua.
2. En un sartén tostar los granos de pimienta entera, clavo de olor, comino y orégano.
3. Añadir especias tostadas a la licuadora, también la pasta de achiote, los dientes de ajo pelado, los chiles hidratados, el vinagre, la sal y la pimienta.
4. Licuar hasta obtener una pasta ligeramente espesa. Rectificar sazón.



TLACOYOS VEGANOS DE FRIDA



Rinde: 6 porciones

INGREDIENTES

MASA

- **500 gr** de harina de maíz azul
- **200 ml** de agua
- **150 ml** aceite de mazola
- **5 gr** de sal fina
- **150 gr** de harina de trigo

RELLENO

- **120 gr** de frijoles graneados
- **3 pzas** de aguacate
- **120 gr** de nopales
- **4 piezas** de chile chilaca tatemado y pelado
- **250 gr** elote blanco cocido

COMPLEMENTO

- **3 piezas** de tomate saladet
- **6 piezas** de cebolla de rabo
- **½ taza** de cacahuete pelado
- **3 piezas** de chile serrano
- **3 dientes** de ajo

y desgranado

PREPARACIÓN

MASA

1. Calentar agua en un coludo, debe estar tibia.
2. En un bowl, mezclar todos los polvos secos y formar un volcán en medio.
3. Verter el agua en medio del volcán de harina, mientras se mezcla bien con las manos (utilizar guantes).
4. Agregar el aceite de la misma forma, de ser necesario agregar agua o harina de trigo extra, para obtener una consistencia moldeable, no pegajosa.
5. Dividir la masa en 6 bolitas.
6. Para moldear los tlacoyos hay que amasar con las manos y estirar la bolita, en forma de gordita.
7. Colocar 20 gr de frijol graneadado cómo relleno y doblar, moldear con las manos la forma del tlacoyo

COMPLEMENTO

1. Para hacer el guiso que llevará arriba el tlacoyo, hay que cortar en julianas el tomate, los nopales, el serrano y las chilacas (si tienen el mismo tamaño todas, se verá mucho mejor).
2. Cortar la cebolla de rabo en rodajas.
3. Cortar aguacates a la mitad, y hacer 6 abanicos para decorar. Reservar en refrigeración.
4. En un sartén a fuego medio alto, calentar aceite de oliva. Agregar dientes de ajo hechos puré, luego toda la verdura en julianas y saltear bien hasta que luzca bien doradita.
5. Agregar elote desgranado, los cacahuates y mezclar bien. Sazonar con sal y pimienta.
6. Dividir relleno entre los 6 tlacoyos, se pueden decorar con rábanos, lechuga, flores comestibles.



TIRADITO DE TRUCHA DE JUANSHO



Rinde: 4 porciones

INGREDIENTES

- **600 gr** filete de trucha arcoíris
- **12 pza** de tomate cherry
- **½ pza** de cebolla morada
- **2 pza** de chile serrano
- **200 ml** de limón amarillo
- **50 ml** de jugo de naranja natural
- **10 gr** de arí
- **½ pza** de granada
- **3 gr** de chile chiltepín
- **1 cda** de aceite de oliva
- **5 gr** de sal
- **3 gr** pimienta negra molida
- **10 gr** de cebollín

PREPARACIÓN

1. Para hacer chips de chile serrano, hay que deshidratarlo. Cortar el chile serrano en rodajas delgadas, colocar en una charola metálica y hornear a 180° c entre 20 y 30 minutos. Hay que estar revisando cada cierto tiempo para que no se pasen ni se quemen.
2. Moler el arí junto con el chile chiltepín y mezclar en un bowl junto con el jugo de limón y de naranja (ambos colados, sin semillas) y el aceite de oliva.
3. Cortar la cebolla morada en cuadritos finos, los tomates por la mitad, y desgranar la granada.
4. Cortar los filetes de trucha en diagonal, cómo un sachimi. Colocar en un plato extendido, agregar sal y pimienta, verter el jugo de limón mezclado.
5. Agregar encima el tomate, la sandía, la granada, la cebolla, los chips de serrano, decorar con cebollín.





ARREBOL



INFORMACIÓN:

arrebol.kitchen.com
(614) 412-0824, 597-3936
Distrito 1



anuncio

¿Quiénes somos?

Carnes Ribé es una empresa mexicana dedicada a la engorda y comercialización internacional de carne de res, cumpliendo con los altos más altos estándares de calidad.

Calidad desde el origen

*La mejor calidad
en carne*



RibeCarneSelecta
@RibeCarneSelecta
carnesribe

www.carnesribe.com

Contáctanos

Teléfonos

Tienda Boutique (614)4388014

Planta (614)4103261

WhatsApp (614) 293 43 43

#CONSUME
CHIHUAHUA



Tradicional Origen Menonita®



SUGERENCIA DE USO:
SÁNDWICH BLT DOBLE CON QUESO MENONITA DESLACTOSADO

 www.sanbuena.mx

 +52 625 128 1414

 atencionaclientes@sanbuena.mx

IMÁGENES CON FINES ILUSTRATIVOS. ALIMÉNTATE SANAMENTE.
Derechos Reservados © Marcas, Diseño y Fotografías: Productos Lácteos Sanbuena, S.A. de C.V.



Machaca a la Mexicana de Carne Seca Paquimé Beef Jerky

INGREDIENTES

- 8-9 huevos batidos
- 2 tomates picados en cuadritos
- 3 chiles jalapeños desvenados y cortados en cuadritos
- ½ cebolla cortada en cuadritos
- 100 gramos de Machaca, Carne Seca Paquimé Beef Jerky
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- Sofríe ligeramente la cebolla en el aceite en un sartén amplio.
 - Bate los huevos, integra la Machaca/ Carne Seca Paquimé Beef Jerky, los tomates, el chile y agrega sal al gusto.
 - Agrega esta mezcla a el sartén y cocina unos minutos.
 - Listo, ya puedes disfrutar de este clásico platillo norteno, acompáñalo con tortillas de harina y frijoles refritos.
- Rinde para 5 porciones.

CARNE SECA PAQUIMÉ BEEF JERKY

Has tus pedidos a:



**Carne Seca Paquimé
Beef Jerky**



6361098661

**Producto de
Nuevo Casas Grandes Chih.**



DISFRUTA DE UNA DELICIOSA ENSALADA CON **MANZANA MEXICANA**

Las ensaladas siempre son una opción rica y nutritiva, por eso les presentamos esta deliciosa receta:

Ingredientes

- 200 g de espinacas frescas
- 20 g de queso de cabra
- 250 g de Manzana Mexicana
- Sal al gusto
- 25 g de nueces
- Un poco de aceite de oliva
- 25 g de arándanos secos

Preparación

1. Una vez que lavamos los ingredientes, cortamos la manzana por la mitad, retiramos el corazón y cortamos en láminas finas.
2. Añadimos las nueces y los arándanos, así como el queso.
3. Justo antes de comer le ponemos aceite de oliva al gusto y ¡listo!



**Recuerda que la mejor opción
para todas tus recetas es:**



**¡Tan buena
como los mexicanos!**



SABORES DE
CHIQUAHUA

VEN Y CONOCENOS!
TENEMOS LOS MEJORES
PRODUCTOS REGIONALES



<https://chihuahualocal.mx>

Calle Victoria No. 14 Col. Centro
A un costado de la Catedral.




**CHEF ALFREDO
TREJO ZAVALA**

ALFREDO TREJO ZAVALA

¡Viajero apasionado por la cocina!

Alfredo Trejo Zavala es un chef viajero, ha laborado en varios Estados de la República Mexicana tales como Morelos, Michoacán, Jalisco, Hidalgo, Guanajuato, Nuevo León, Querétaro, Tamaulipas, y por último el bello Estado de Chihuahua; compartiendo experiencias gastronómicas, tropicalizando la gastronomía en cada Estado; haciéndose en algún momento alquimista y fusionado la gastronomía nacional con la internacional.

Existe un mundo cultural gastronómico muy extenso, alguno de estos es considerado como patrimonio cultural de la humanidad, muestra de ello es nuestra cocina mexicana.

El desarrollo de la gastronomía en Chihuahua ha sido paulatino, se debe seguir avanzando para que la oferta

comience a repuntar en el Estado, teniendo como aliados los productos originarios que son conocidos a nivel mundial.

Como Chihuahuenses nos enfrentamos a que muchas veces preparamos algo sencillo y no nos damos la oportunidad de conocer las virtudes que tenemos, se debe reinventar la manera en la que utilizamos nuestros productos, buscar alternativas y crear nuevos platillos y así consumir nuestros productos locales y apoyarnos entre todos.

Mi recomendación es que tengan “Gusto por la buena cocina;” la cocina de moda desaparece y la gastronomía es como la materia no se destruye solo se transforma, pero siempre con el debido balance y nutrición.





ENSALADA ENGINILLAS



Rinde: 1 porción

INGREDIENTES

- **1 pieza** Manzana Roja Chihuahua
- **60 gr** de Espinacas
- **5 gr** de nuez garapiñada
- **30 gr** de queso azul

ADEREZO

- **5 gr** de mostaza Dijon
- **5 gr** de mostaza antigua
- **3 gr** de echalote
- **2 oz** de Aceite de olivo
- **1 oz** de miel
- **Vinagre** de manzana

PREPARACIÓN

ADEREZO

1. En un bowl colocar el echalote finamente picado, la mostaza Dijon, mostaza antigua, aceite de oliva, miel y el vinagre de manzana.
2. Batir hasta que se haya formado una textura firme y cremosa.
3. Cortar la manzana en rebanadas muy finas, casi transparentes sin que se rompan e ir formando una corona entrelazando cada rebanada, una vez cerrada la corona colocarla en el centro del plato.
4. Mezclar las espinacas con el aderezo y colocar dentro de la corona
5. Decorar con el queso azul en morusas junto con la nuez garapiñada
6. Agregar a la ensalada un poco de aderezo para decorar
7. Disfruta





CREMA BICOLOR



Rinde: 1 porción

INGREDIENTES

- **Elote** en grano
 - **Sal** al gusto
 - **Pimienta** al gusto
 - **100 gr** de cebolla
 - **10 gr** de ajo
- **1 lt** de leche
 - **500 ml** de crema
 - **100 gr** de pimienta rojo
 - **100 gr** de mantequilla
 - **2 oz** aceite de olivo

PREPARACIÓN

1. Dividir la cebolla, ajo, leche, crema, mantequilla y aceite de olivo en dos.
2. En una cacerola saltear el aceite de oliva y la mantequilla, agregar ajo, cebolla y elote. Acitronar hasta que quede cristalizado
3. Agregar 500ml de leche y 250ml de crema esperar a que hierva
4. Pasar la mezcla a la licuadora, revisar que no sea aguada ni espesa, en caso de que le falte consistencia agregar un poco de crema
5. Sazonar con sal y pimienta al gusto y reservar
6. En otra cacerola saltear el aceite de olivo y la mantequilla, agregar el ajo, cebolla, pimienta rojo y acitronar hasta que quede cristalizado.
7. Agregar 500ml de leche y 250ml de crema esperar a que hierva
8. Pasar la mezcla a la licuadora, revisar que no sea aguada ni espesa, en caso de que le falte consistencia agregar un poco de crema.
9. Servir con ayuda de un cucharón las mezclas en la mitad del plato
10. Disfruta





KEPPE SECO



Rinde: 1 porción

INGREDIENTES

- **100 gr** Filete de Res
- **30 gr** Pimiento Morrón
- **1 diente** de ajo chico
- **Comino Molido** al gusto
- **Sal** al gusto
- **1 oz** Aceite de olivo
- **10 gr** Carne Seca
- **1 pz** de pan de pita
- **1 pz** de limón

PREPARACIÓN

1. Limpiar el filete de res para no dejar rastro de grasa
2. En la licuadora o en un procesador colocamos el filete de res, el ajo, pimiento morrón sin semillas, sal, comino, jugo del limón y aceite de olivo.
3. Moler hasta obtener una textura cremosa
4. Montar en un plato
5. Decorar con carne seca
6. Acompañar con Pan de pita
7. Disfruta





FILETE DE RES CAFÉ DE PARÍS



Rinde: 1 porción

INGREDIENTES

- 200 gr de filete de res
- 150 gr de papas francesas
- 1 pz de cebolla cambray
- 1 pz de chile serrano
- 150 gr de mantequilla
- 30 gr de cebolla
- 10 gr de ajo
- 60 ml de vino blanco
- .05 gr de paprika
- 3 gr de perejil
- 60 ml de aceite de olivo

PREPARACIÓN

1. Picar la cebolla y el ajo en trozos y saltearlos con aceite de olivo hasta cristalizar y agregar el vino blanco
2. Pasar a la licuadora
3. Cuando este licuado, pasar a un bowl y agregar la mantequilla dejando que se ablande
4. Una vez blanda la mantequilla agregamos el perejil, la paprika, sal y pimienta al gusto y mezclar perfectamente.
5. Reservar en el refrigerador
6. Salpimentar al gusto el filete
7. Pasarlo a un sartén o parrilla de carbón, el que sea de su elección y dejarlo en el termino deseado.
8. Freír o poner a la parrilla la cebolla cambray y el chile serrano
9. Aparte freír las papas francesas
10. Montar en el plato el filete de res y agregar la mantequilla que reservamos en el refrigerador, colocar el chile serrano como adorno y la cebolla cambray
11. Acompañar con la guarnición de papas a la francesa
12. Disfruta





ESTRUCTURA DE NUEZ, DÁTILES Y DURAZNO



Rinde: 1 porción

INGREDIENTES

GALLETA BASE

- 120 gr de harina
- 40 gr de azúcar
- 80 gr de mantequilla
- 1 gr sal
- ½ pz queso crema
- 1 pz huevo
- 40 ml agua

RELLENO

- 100 grs nuez troceada
- 1 pz durazno
- 3 pzas huevo
- 10 ml vainilla
- 90 ml miel de maple
- 80 grs azúcar morena
- 100 grs azúcar estándar

CROCANTE DE MERENGUE

- 4 pzas de huevo
- 50 grs azúcar glas

DECORACIÓN

- Dátiles

PREPARACIÓN

GALLETA BASE

1. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa, poner en el molde y enfriar por una hora

RELLENO

1. Pelar y sacar cuartos de durazno, cocerlos en agua con el azúcar estándar
2. Una vez cocinados retirar del fuego, enfriar y reservar.
3. Incorporar la nuez, los huevos, la vainilla, miel de maple y azúcar morena en un molde tubular de 2 pulgadas
4. Hornear el relleno a 350°F por una hora

CROCANTE DE MERENGUE

1. En la batidora, agregar las claras de huevo y batir a punto de merengue una vez en esa textura agregar poco a poco el azúcar glas.
2. En un molde rectangular poner una hoja de papel encerado y extender el merengue
3. Hornear a 180°F por 3 horas.
4. Servir en plato, agregar los dátiles, y el crocante de merengue para decoración

foto del restaurante

La Casona



INFORMACIÓN:

fb: La Casona Chihuahua
Reservaciones: (614) 410 0063
Eventos: (614) 247 3570

Calle Ocampo 430
Zona Centro Chihuahua

SOLOMILLO MAR Y TIERRA CON MANZANA DELISANA



Receta cortesía: Alumnos de gastronomía del Centro Cultural Universitario de Cuauhtémoc



1 hr 30 min. aprox.

Porciones: 6 aprox.

Ingredientes

1½ kilos de solomillo de res.
400 gramos de camarones pelados y desvenados.
1 cucharada de aceite.
2 manzana en gajos.
1 manojo espárragos.
2 cucharada de mantequilla.
1 cebolla finamente picada.
1 diente de ajo picado.
1 hoja de laurel.
5 camarones pelados, desvenados y cocidos
150 gr. queso rallado.
Sal y pimienta al gusto.

Recetas Aquí



www.delisana.mx
www.tienda.delisana.com.mx

Preparación:

Precalienta un horno a temperatura media (350° F. 180 °C)

En un recipiente coloca la carne sal pimentada y el aceite reservar.

Con un cuchillo hacer orificios para marinar la carne. Coloca los espárragos a manera de relleno ata con un cordel de cocina o palillos.

Lleva a un sartén la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo agrega los camarones y cuéselos por dos minutos, retíralos del sartén y reserva.

Cuando la carne esté suave, sácala del horno.

Carameliza los gajos de manzana en la mantequilla de los camarones, reserva la mitad y licúa hasta obtener una salsa consistente.

Para emplatar coloca los rollos de solomillo vierte la salsa de manzana, decora con los camarones, queso rallado y los gajos de manzana caramelizada.

No cualquier manzana es...

 **Delisana**[®]

Síguenos:



CAMPINA BEEF CO.®

CARNES FINAS

ESPECIALISTAS EN PRODUCTOS CÁRNICOS

ENVÍOS A TODO MÉXICO

☎ 614.125.82.88 📱 @campinhabeef



100% CHIHUAHUA

SANTOS

— CHIHUAHUA'S EGG FARM —

100% Fresco
100% Saludable
100% Chihuahuense

100%
LIBRE
PASTOREO



Conócenos



www.santoseggfarm.com

#ConsumeLocal

CHORIZO Camargo^{MR}



Costillas de Cerdo en Chile Colorado

Preparación

En una olla de presión se cocen las costillas durante 15 minutos para en este momento abrir la olla y colocar las papas cortadas en 4 pedazos y volver a cocer durante otros 7 minutos.

Tomamos un sartén bastante amplio y colocamos una cucharadita de aceite para ponerlo a calentar a fuego lento y colocar la salsa de Chile Colorado Camargo junto con las costillas de cerdo, dejamos sazonando durante 5 minutos, probamos de sal y si le hace falta agregamos un poco de consomé y ya las tenemos listas.

Para servir las Costillas de Cerdo en Chile Colorado Camargo lo debemos de hacer acompañadas de un poco de frijoles fritos y/o arroz rojo

Ingredientes

1 Kilo de costillas de cerdo
4 Papas grandes
Chile Colorado Camargo
Media cebolla
2 Tomates rojos medianos
Sal al gusto

Quinta Toledo



- Terraza techada 200 m2
- Alberca - Chapoteadero
- Cancha de Futbol
- Estacionamiento Privado
- Área de fogatero
- Nos ubicamos a 10 minutos de fashion mall, camino a la Presa Chihuahua



¡Agenda tu evento!



Quinta Toledo



quinta_toledo

Reservaciones: (614) 176 07 86 - (614)345-81-24



614.196.7736

FOTOGRAFÍA
DE COMIDA
Y COMERCIAL

www.instagram.com/pamarguellespina



¿NO SABES CÓMO IDENTIFICAR LAS MARCAS 100% CHIHUAHUENSES?



¡ESCANEA EL CÓDIGO Y CONOCE TODAS LAS OPCIONES
QUE NUESTRO DIRECTORIO AGROINDUSTRIAL TIENE
PARA TI!





CEACH.ORG.MX

**www.directorioagroindustrialchih.com/index2.php
www.facebook.com/ConsumeChihuahua/
info@ceach.org.mx**

