



RECETAS GULA

GULA

ACEITE DE ALBAHACA GULA



NOMBRE DEL PRODUCTO:		SALSA PESTO	UNIDAD DE PRESENTACION	UNIDAD	CANTIDAD A PREPARAR	
COMPOSICION DE LOS INGREDIENTES					ALERGENO	
No	MATERIA PRIMA O INSUMO	ORIGEN	CANTIDAD	UNIDAD	SI	NO
1	ALBAHACA	NACIONAL	1	GR		
2	MANI	NACIONAL	250	GR		
3	SAL	NACIONAL	30	GR		
4	PIMIENTA	NACIONAL	5	GR		
5	ACEITE DE OLIVA	NACIONAL	1	LT		
6	AJO	NACIONAL	5	GR		

PROCEDIMIENTO

Mezcla:

En la licuadora poner todos los ingredientes y licuar hasta obtener una mezcla homogénea.

Elaboracion:

Servir en un tetero o en una salsera.

AREPAS DE CHOCLO Y PESTO



NOMBRE DEL PRODUCTO:		MEZCLA AREPA DE CHOCLO	UNIDAD DE PRESENTACION	UNIDAD	CANTIDAD A PREPARAR	1 KG
COMPOSICION DE LOS INGREDIENTES					ALERGENO	
No	MATERIA PRIMA O INSUMO	ORIGEN	CANTIDAD	UNIDAD	SI	NO
1	MAIZ DEGRANADO	NACIONAL	2	KL		X
2	CILANTRO	NACIONAL	100	GR		X
3	ACEITE DE ALBAHACA GULA	NACIONAL	200	GR		X
4	ALBAHACA	NACIONAL	50	GR		X
5	AZUCAR	NACIONAL	250	GR		X

PROCEDIMIENTO

Mezcla:

En la licuadora poner todos los ingredientes y licuar hasta obtener una mezcla homogénea.

Arepas:

En una sartén bien caliente agregar un poco de aceite o mantequilla y con la ayuda de una cuchara sopera poner la mezcla buscando una forma redonda del grosor y tamaño deseado.

Dejar dorar por los dos lados y servir.

BBQ DE CAFE



NOMBRE DEL PRODUCTO:		SALSA BBQ	UNIDAD DE PRESENTACION	UNIDAD	CANTIDAD A PREPARAR	
					1 LT	
COMPOSICION DE LOS INGREDIENTES					ALERGENO	
No	MATERIA PRIMA O INSUMO	ORIGEN	CANTIDAD	UNIDAD	SI	NO
1	AGUA	NACIONAL	1	LT		X
2	GUAYABA	NACIONAL	80	GR		X
3	AZUCAR	NACIONAL	60	GR		X
4	PANELA	NACIONAL	25	GR		X
5	SALSA DE TOMATE	NACIONAL	60	GR		X
6	PASTA DE TOMATE	NACIONAL	60	GR		X
7	MOSTAZA	NACIONAL	10	GR		X
8	BBQ	NACIONAL	100	ML		X
9	SALSA SOYA	NACIONAL	30	ML		X
10	EXTRACTO DE CAFÉ	NACIONAL	60	ML		X
11	EXTRACTO DE NARANJA	NACIONAL	50	ML		X
12	HUMO LIQUIDO	NACIONAL	5	ML	X	
13	VINAGRE	NACIONAL	5	ML		X
14	SRIRACHA	NACIONAL	5	GR	X	

PROCEDIMIENTO

Elaboracion:

En una olla incorporar todos los ingredientes y dejar hervir a temperatura alta, cuando rompa hervor bajar a medio y mezclar muy bien, dejar hervir por 30 minutos y apagar. Dejar reposar, licuar todo y tamizar.

OLLA DE PIERNA



NOMBRE DEL PRODUCTO:		OLLA DE PIERNA	UNIDAD DE PRESENTACION	UNIDAD	CANTIDAD A PREPARAR	1 PLATO
COMPOSICION DE LOS INGREDIENTES					ALERGENO	
No	MATERIA PRIMA O INSUMO	ORIGEN	CANTIDAD	UNIDAD	SI	NO
1	PIERNA PERNIL POLLO	NACIONAL	300	GR		X
2	MAZORCA	NACIONAL	100	GR		X
3	PAPA PASTUSA	NACIONAL	80	GR		X
4	PLATANO	NACIONAL	80	GR		X
5	YUCA	NACIONAL	80	GR		X
6	CILANTRO	NACIONAL	10	GR		X
7	SAL	NACIONAL	30	GR		X
8	AJO	NACIONAL	1	DIENTE	X	
	LICUADO					
10	PAPA CRIOLLA	NACIONAL	100	GR		
11	C. ABEZONA	NACIONAL	50	GR		
12	PIMENTON	NACIONAL	50	GR		

PROCEDIMIENTO

Licuado para espesar:

En una olla saltear con un poco de aceite la cebolla cortada en lamina, agregarle un poco de sal y seguido a eso las julianas de pimenton y cocinar en bajo hasta obtener un guiso. Por otro lado cocinar la papas en agua con sal hasta que esten tiernas. en la licuadora mezclar las dos preparaciones con un poco del agua de las papas y licuar hasta obtener una mezcla homogénea.

Elaboracion:

En una olla incorporar todos los ingredientes y dejar hervir a temperatura alta, cuando rompa hervor bajar a medio y mezclar muy bien, agregar el licuado y dejar hervir por 30 minutos. Servir en un plato hondo y decorar con un poco de cilantro.

CERDO DESMECHADO



NOMBRE DEL PRODUCTO:		PULLED	UNIDAD DE PRESENTACION	UNIDAD	CANTIDAD A PREPARAR	1 KG
COMPOSICION DE LOS INGREDIENTES					ALERGENO	
No	MATERIA PRIMA O INSUMO	ORIGEN	CANTIDAD	UNIDAD	SI	NO
1	PIERNE DE CERDO	NACIONAL	1	KG	X	
2	PANELA	NACIONAL	50	GR		X
3	MOSTAZA	NACIONAL	20	GR		X
4	PIMIENTA	NACIONAL	5	GR	X	
5	COCACOLA	NACIONAL	60	ML		X
6	CERVEZA	NACIONAL	1/2	UND		X
7	HUMO LIQUIDO	NACIONAL	5	ML		X
8	NARANJA	NACIONAL	40	ML		X

PROCEDIMIENTO

Salsa:

Mezclar en un bowl todos los ingrediente menos el cerdo hasta que obtenga una mezcla homogenea.

Elaboracion:

Poner el horno a 250 grados y llevar el cerdo marinado en la salsa. Cada 20 minutos sacar el cerdo y pincelarle la salsa. A los 60 minutos aproximadamente retirar del horno la pieza y desmechar. Calentar en una olla el resto de la salsa agregándole un poco de agua con el cerdo desmechado. Romper hervor y servir.