



RECETARIO

DIPLOMADO COCINA MEXICANA

DÍA 1

Tema: Salsa y antojitos 1

Tortillas de maíz
Pico de gallo
Salsa de aguacate
Salsa verde cruda
Tacos dorado de papa y chorizo
Salsa de chile habanero
Tostadas de pollo
Empanadas de machaca de pescado
Chimichangas
Tortillas de harina
Empanadas De Marlín
Burritos Manglitesños

DÍA 2

Tema: Salsa y antojitos 2

Salsa de chile chipotle
Salsa de chile guajillo
Salsa borracha
Tortillas de maíz azul
Huaraches
Sopesitos con carne
Tlacoyos con nopales
Chalupas con pollo
Panuchos yucatecos
Enchiladas minera

DÍA 3

Tema: Salsa y antojitos 3

Salsa de chile pasilla
Salsa de chile morita
Pambazos de papa chorizo
Sopa de tortilla
Pastel azteca
Salsa de chile jalapeño
Tacos sudados de cerdo y cacahuate

DÍA 4

Tema: Antojitos populares 4

Arroz rojo
Crema de aguacate al tequila
Gallina borracha
Rabo de zorra
Gallina pinta
Cuete mechado

DÍA 5

Tema: Antojitos populares 5

Arroz negro
Sopa de pepita
Clemole de Morelos
Pollo en nogada
Menudo de la frontera
Camotes en chile ancho
Crema de elote

DÍA 6

Tema: Antojitos populares 6

Arroz verde
Caldo de res
Pescado a la papaya
Lengua en salsa almendrada
Fideo seco cremoso
Pozole rojo
Pozole Blanco

DÍA 7

Tema: Tamales

Frijoles negros de la olla
Spaguety Verde
Mixiotes de Pollo
Tamales de fresa y passita
Tamales verdes con pollo
Tamales rojos con cerdo
Tamales oaxaqueños

DÍA 8

Tema: Moles

Mole blanco con pierna y muslo
Mole rojo Poblano con pierna de pollo
Arroz jardinera
Mole verde con pollo
Mole poblano
Mole negro

DÍA 9

Tema: Antojitos populares 7

Birria de Res y su marinación
Tortita de Pollo
Lentejas con Rajas
Pizatl en chitextli, Oaxaca
Pacholas, Jalisco
Pasta Seca en Salsa Cremosa de Chile California
Salsa Pasilla con Datiles y Damiana Seca

DÍA 10

Tema: ☐

Budin de elote con salsa de jitomate poblana
Nopal gratinado con salsa a la cerveza
Chile relleno de queso
Chilayo
Xolostle, Yucatan
Ratatouille Mexicana