



## RECETARIO

Asignación:

### Cocina Latino Americana 4.4

#### DÍA 1

Tema: Cocina Argentina

**Empanadas Argentinas**

**Malfattis Quattro Fromagi (cuatro quesos)**

**Pollo al Chimi**

**Salsa Chimichurri**

**Asado Argentino**

#### DÍA 2

Tema: Cocina Brasileña.

**Feijoada**

**Pão de Queijo**

**Arroz Brasileiro**

**Acaraje**

**Vatapá**

**Escondidinho de Carne Moida**

## DÍA 3

Tema: Cocina Brasileña.

Peixe na Telha  
Espadas de Frango  
Arroz con Banana  
Moqueca de Peixe  
Empanada Brasileira  
Brigadeiro

## DÍA 4

Tema: Cocina Peruana

Ají de Gallina  
Papa a la huancaína  
Suspiro de Limeña  
Arroz Chaufa

## DÍA 5

Tema: Cocina Peruana

Cocada  
Aji de Camaron  
Causa Limeña  
Ceviche Peruano  
Leche de Tigre

## DÍA 6

Tema: Cocina Venezolana

Bollo pelon  
Asado negro  
Empanada de maiz  
Mousse de Maracuya

## DÍA 7

Tema: Cocina Venezolana

Pabellon  
Bienmesabe  
Arepas  
Guasacaca

## DÍA 8

Tema: Cocina Colombiana, Hondreña, Salvadoreña, Panameña y de Costa Rica.

Ajiaco colombiano  
Agua panela  
Almojabanas  
Gallo pinto  
Chifrijo

## DÍA 9

Tema: Cocina Urugaya, Paraguaya y Chilena.

Pamplona Uruguaya  
Chipa Guasu  
Vori Vori  
Payagua Mascada  
Sopaipillas Pasadas  
Pupusas

## DÍA 10

**EXAMEN**



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - ARGENTINA.

Nombre de la receta:	Empanadas Argentinas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Aceite de oliva	Lt	0.030	
Cebolla	Kg	0.150	
Carne de res	Kg	0.250	
Huevo	Kg	0.120	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta negra	Kg	0.005	
Comino molido	Kg	0.005	
Pimienta roja molida	Kg	0.005	
Aceitunas verdes sin huesos	Kg	0.020	
Pasas pequeñas	Kg	0.020	
Aceite vegetal	Lt	0.500	

### METODO DE PREPARACION:

1. Sofreimos la cebolla en aceite de oliva. Le agregamos la carne molida, condimentar.
2. Mientras colocar los huevos a hervir en agua con sal. Retirar cuando sean huevos duros.
3. Combinar la carne, aceituna, pasas y los huevos. Dejar enfriar.
4. Rellenar la masa y cerramos. Se pueden cocinar al horno o fritas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - ARGENTINA.

Nombre de la receta:	Masa para empanadas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	Kg	0.500	
Sal	Kg	0.040	
Manteca	Kg	0.100	
Agua tibia	Lt	0.200	

### METODO DE PREPARACION:

1. Mezclar la harina con la manteca derretida.
2. Agregar la sal.
3. Incorporar el agua poco a poco hasta lograr una masa elastica.
4. Amazar constantemente sin dejar reseca la masa.
5. Reposar 30 minutos antes de estira y rellenar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - ARGENTINA.

Nombre de la receta:	Malfattis Cuatro Quesos	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Espinaca	Kg	0.100	
Papa	Kg	0.500	
Huevo	Kg	0.060	
Leche	Lt	0.300	
Queso Fresco	Kg	0.100	
Harina de trigo	Kg	0.200	
Nuez Moscada	Kg	0.005	
Queso manchego	Kg	0.100	
Queso crema	Kg	0.100	
Margarina	Kg	0.050	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Queso parmesano	Kg	0.050	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cortar y Blanquear la espinaca. Resevar. Cocinar a la inglesa la papa, hacer pure y combinar.
2. Agregar a la preparacion el queso fresco y la nuez moscada. Usar harina de trigo para formar la masa.
3. Cocinar los malfattis en coccion a la inglesa.
4. Acompañarlos con una salsa de cuatro quesos. De base una bechamel. Agregar al final los quesos.
5. Cubrir con parmesano y gratinar.

Nota el huevo es opcional



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - ARGENTINA.

Nombre de la receta:	Pollo al Chimi Rojo	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pimienta Cayena	Kg	0.005	
Paprika Dulce	Kg	0.005	
Ajo	Kg	0.020	
Comino	Kg	0.005	
Vinagre de Vino Tinto	Lt	0.020	
Aceite de Olivo Extra Virgen	Lt	0.100	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta del Molino	Kg	0.005	
Pollo	Kg	medio	
Pimiento Rojo	Kg	0.100	
Pimiento Naranja	Kg	0.100	
Pimiento Amarillo	Kg	0.100	
Cerveza Ligera	Lt	0.170	
Fecula de maiz	Kg	0.030	

### METODO DE PREPARACION:

1. En un bolw, mezcle paprika, pimienta, ajo, comino, vinagre, 3 cucharadas de aceite de oliva, la sal y la pimienta negra hasta
2. En un tazón, mezcle los pimientos cortados, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta negra. Coloque los pimientos en
3. Vierta la cerveza y la marinada que quedo del pollo. Cubrir con papel aluminio.
4. Coloque al horno y cocine a 180°F. Aproximadamente 30 minutos de cada lado.
5. Cuando este listo el pollo retire el papel y deje cocinar 15 minutos mas para dorar la piel.
6. Retire del fuego coloque en una tabla para cortar, deje reposar durante 10 minutos antes de rebanarlo.
7. Con le liquido que queda en el fondo hacer una salsa.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - ARGENTINA.

Nombre de la receta:	Chimichurri	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Perejil	Kg	0.100	
Ajo	Kg	0.050	
Aceite de Olivo Extra Virgen	Lt	0.100	
Vinagre de Vino Blanco	Lt	0.030	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Chile de Arbol	Kg	0.002	
Pimiento rojo	Kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cortar finamente los ingredientes. Utilizar un mortero.
2. Añadir al perejil, sal, ajo, chile sin semillas y pimiento.
3. Incorporar el aceite y el vinagre.
4. Mover bien todos los ingredientes. Hasta que se incorporen.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - ARGENTINA.

Nombre de la receta:	Asado Argentino	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	1

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pulpa de Res (corte para asar)	Kg	0.800	
Cebolla morada	Kg	0.100	
Cebolla Cambray	Kg	0.100	
Ajo	Kg	0.080	
Vino Tinto	Lt	0.150	
Tomillo fresco	Kg	0.005	
Cilantro	Kg	0.015	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Salchicha Argentina	Kg	0.150	
Chorizo Argentino	Kg	0.150	
Carbón	bolsa	0.500	

### METODO DE PREPARACION:

1. En la parrilla colocar a dorar la Carne, salchichay chorizo por ambos lados.
2. En un Sarten acitronar la cebolla morada junto con el ajo.
3. Incorporar tomillo y cilantro.
4. Desglacear con el Vino y Ajustar Sazon. Para una salsa acompañante.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Feijoada	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
<b>Para La Carne</b>			
Costilla de Cerdo	Kg	0.100	
Lomo de Cerdo	Kg	0.100	
Machaca	Kg	0.050	
Chorizo Blanco	Kg	0.100	
<b>Frijol y Adjuntos</b>			
Frijol Negro	Kg	0.150	
Cebolla	Kg	0.100	
Cebolla Cambray	Kg	0.050	
Laurel	Kg	0.005	
Ajo	Kg	0.020	
Pimienta	Kg	0.005	
Sal	Kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. En una olla colocar los frijoles con el laurel, cebolla ajo. Cuando esten ligeramente suave pero firmes continuar paso 2.
2. En un sarten dorar las carnes y reservar.
3. Agregar las carnes a los frijoles permtir que hiervan todas juntas.
4. Rectificar la sazón.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Pão de Queijo (Pan de Queso)	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche Entera	Lt	0.100	
Margarina	Kg	0.050	
Harina de Yuca	Kg	0.200	
Queso fresco	Kg	0.150	
Huevos	Kg	0.060	
Aceite para Untar	Kg	0.050	
Sal	Kg	0.005	
Polvo de hornear	Kg	0.005	
Queso Manchego	Kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. En una olla colocar a hervir la leche con el aceite de girasol y la sal.
2. Poner en un bolw el almindon (harina o tapioca) de yuca y el polvo de hornear, verter encima el liquido caliente. Mezclar
3. En el momento que se logra una masa homogénea, añadir el huevo, siempre amasando con las manos. Al final incorporar los quesos.
4. Formar pelotitas y Distribuir en una bandeja de horno untada con aceite.
5. Hornear entre 20 y 25 minutos a 180º C.
6. Hornear con agua dentro el horno.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Arroz Brasileiro	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Arroz Largo	Kg	0.200	
Cebolla	Kg	0.100	
Ajo	Kg	0.020	
Aceite Vegetal	Lt	0.030	
Sal	Kg	0.005	
Curcuma	Kg	0.005	
Zanahoria	Kg	0.050	

### METODO DE PREPARACION:

1. Calentar el aceite sofreir cebolla y ajo. Colocar el arroz y zanahoria.
2. Agregar el liquido, sal, pimienta y curcuma.
3. Dejar cocinar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Acaraje	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chicharos	Kg	0.150	
Cebolla	Kg	0.100	
Agua	Kg	0.050	
Harina de maiz PAN	Kg	0.050	
Aceite para Freir	Lt	0.300	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. Agregar al procesador los chicharos, el agua, la cebolla y la sal.
2. Sacar de el procesador y agregar la harina de maiz. Reposar la masa 20 minutos.
3. Calentar el aceite para freír.
4. Porcionar la pasta de chícharo en la sartén cucharada a cucharada y freír las hasta que se dore a color marron dorado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Vatapá	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Camarón Seco	Kg	0.050	
Camarón Fresco	Kg	0.300	
Cebolla blanca	Kg	0.100	
Ajo	Kg	0.060	
Chile morita	Kg	0.005	
Chile arbol	Kg	0.005	
Malagueta (pimienta dulce)	Kg	0.005	
Aceite	Lt	0.050	
Fondo	Lt	0.250	
Crema de Maní	Kg	0.050	
Leche de Coco	Lt	0.100	
Pan Molido	Kg	0.050	
Pimienta de Molino	Kg	0.005	
Sal	Kg	0.005	
Achiote	Kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. Moler en un procesador, la cebolla, el ajo, los chiles y el camarón seco hasta que llegue a una pasta.
2. Calentar un Sarten con aceite. Agregar la pasta de camarón.
3. Agregar el fondo, la crema de maní, el pan rallado, sal y pimienta. Incorporar los sabores.
4. Agregar los camarones y leche de coco. Cocinar a fuego bajo.
5. Servir con el Acarajé al lado.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Escondidinho de Carne	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	2

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Papas	Kg	0.800	
Carne Molida	Kg	0.200	
Queso Mozzarella	Kg	0.100	
Aceite	Lt	0.050	
Cebolla	Kg	0.100	
Leche	Lt	0.200	
Oregano	Kg	0.005	
Pimienta Blanca	Kg	0.005	
Mantequilla	Kg	0.020	
Tomate	Kg	0.200	
Pure de tomate	Lt	0.050	
Ajo	Kg	0.020	
Sal	Kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cocinar la papas a la inglesa.
2. Sofreír cebolla y ajo saltear carne molida de res, condimentar con sal, pimienta. Agregar el tomate y el pure. Reservar.
3. Engrasar un recipiente para honear cubrir con la mitad del puré de papas, una capa de queso y la carne picada.
4. Cubrir con el resto de las papas. Finalizar con el queso.
5. Llevar al Horno a 180 grados por 20 minutos o hasta que dore.

Nota: reposar antes de cortar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Espadas de Frango	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Churrasco	Kg	0.300	
Pechuga de pollo	Kg	0.300	
Aceite de Olivo	Lt	0.150	
Limon	Kg	0.100	
Cebolla Morada	Kg	0.150	
Pimiento Rojo	Kg	0.150	
Pimiento Verde	Kg	0.150	
Calabaza	Kg	0.150	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Perejil (decoracion)	Kg	0.005	
Ajo	Kg	0.500	
Queso crema	Kg	0.080	
Piña	Kg	0.300	
Azucar	Kg	0.050	
Canela molida	Kg	0.005	
Bolillo	pz	2	
Carbon	Kg	1	

### METODO DE PREPARACION:

1. Limpiar y Sanitizar las Espadas. Precalear el Grill.
2. Porcionar la pechuga, la carne y los vegetales. Macerar los ingredientes por separado con el aceite y el limon.
3. Montar y asar las Espadas.
4. Rellenar los panes con ajo, queso, sal y perejil.
5. Colocar la piña en la espada y cubrir con una combinacion de azucar y canela. Llevar luego al fuego.
6. Servir caliente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Moqueca de Peixe	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pescado	Kg	0.400	
Pimiento Verde	Kg	0.100	
Pimiento Rojo	Kg	0.100	
Chile california	Kg	0.010	
Tomate	Kg	0.100	
Cebolla	Kg	0.100	
Aceite de Olivo	Lt	0.030	
Salsa de Soya	Lt	0.020	
Azafran	Kg	0.005	
Limon	Kg	0.020	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Fondo	Lt	0.200	
Perejil	Kg	0.010	
Leche de Coco	Lt	0.150	
Crema de coco	Lt	0.1	

### METODO DE PREPARACION:

1. En una cacerola colocar una capa de cebolla, tomate y pimientos surtidos.
2. Finalizar con los filetes de Pescado.
3. En un bolw mezclar los ingredientes saborizantes y la mitad del fondo bañar el pescado lentamente.
4. Combinar la leche de coco, crema de coco y el fondo sobrante, incorporar al pescado.
5. Tapar con el resto de los vegetales.
7. Cubrir on papel aluminio llevar al horno a 180.
9. Cuando el pescado está cocido, espolvorear con el perejil y cebollino.

Nota recomendacion servir Caliente con Arroz Blanco



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Empanada Brasileira	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
<b>Para La Masa</b>			
Harina trigo	Kg	0.400	
Crema acida	Lt	0.200	
Aceite para freir	Lt	0.500	
Sal	Kg	0.005	
Harina extra	Kg	0.050	
<b>Para El Relleno</b>			
Camaron	Kg	0.300	
Cebolla	Kg	0.150	
Tomate	Kg	0.060	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Ajo	Kg	0.030	
Queso crema	Kg	0.050	
Aceite de oliva	Lt	0.050	
Huevo (Yema)	Kg	0.060	

### METODO DE PREPARACION:

1. Preparación masa: combinar la harina tamizada con la crema. Dejar reposar 30 minutos estirar y cortar los discos.
2. Relleno: Sofreir la cebolla, el ajo y el tomate. Incorporar el camarón sazonar. Apagar y agregar el queso.
3. Permitir que el relleno se enfrie antes de continuar.
4. Rellenar la masa. Cerrar barnizar con la yema batida.
5. Hornear 20 minutos a 180 grados.

Nota La masa permite tambien que se fria la empanada. Solo no barnice la empanada.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Arroz con Banana	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Arroz	Kg	0.300	
Platano Macho Maduro	Kg	0.250	
Crema de Leche	Kg	0.100	
Mozzarella	Kg	0.050	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Aceite	Lt	0.300	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cocinar el arroz blanco.
2. Cortar el maduro en rodajas finas y saltearlo hasta casi caramelizar.
3. Agregar al arroz la crema el queso y el platano.
4. Servir caliente.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - BRASIL

Nombre de la receta:	Brigadeiro	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	3

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
<b>Relleno</b>			
Cacao en polvo	Kg	0.015	
Mantequilla	Kg	0.015	
Leche condensada	lt	0.150	
<b>Bizcocho</b>			
Azucar	Kg	0.300	
Cocoa o cacao en polvo	Kg	0.040	
Polvo de hornear	Kg	0.005	
Huevo	Kg	0.300	
Esencial de vainilla	Kg	0.005	
Aceite Vegetal	Kg	0.060	
Harina de trigo	kg	0.320	
Papel para hornear	pz	1	
<b>Ganache</b>			
Chocolate semi amargo	kg	0.100	
Crema lyncontt	kg	0.250	
Mantequilla	kg	0.010	
Granillo de Chocolate	kg	0.010	
Capacillos medianos	pz	8	

### METODO DE PREPARACION:

#### Relleno:

En una olla se mezclan los tres ingredientes y se coloca al fuego hasta que doble el espesor.  
Hacer bolitas pequeñas y congelar.

#### Bizcocho:

1. En un bolw batir los huevos, la esencia de vainilla junto con el azúcar a punto de letra.
  2. Agregar los secos previamente tamizados y por ultimo el aceite en forma de hilo. Usando un miserable
  3. Engrasar y forrar con papel encerado una charola.
  4. Hornear a 180° C por entre 15 y 20 min. Aproximadamente.
- Retire del horno y deje enfriar.

#### Ganacche

1. En una olla colocar la crema lyncott. Calienta la crema a fuego medio hasta que bote vapor.
2. En un bowl, derrite el chocolate en un baño María a fuego bajo.
3. Retira el chocolate del baño María, Agregar la crema sobre el chocolate y Mezclar.
4. Agregue la mantequilla, incorpore perfectamente hasta que este homogénea y brillante.

#### Montaje

1. Desmoronar el bizcocho en migas finas.
2. Mezclar perfectamente con la mitad ganache.
3. Cubrir las bolitas del relleno con la prepaclaracion del bizcocho.
4. Cubrir con ganche de chocolate y finalizar con el granillo de chocolate.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Ají de Gallina	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pechuga de pollo	Kg	0.300	
Pimiento amarillo	Kg	0.100	
Chile California	Kg	0.010	
Habanero	Kg	0.010	
Ajo	Kg	0.020	
Cebolla blanca	Kg	0.200	
Aji amarillo	Kg	0.020	
Nuez	Kg	0.070	
Leche evaporada	Lt	0.250	
Sal	Kg	0.005	
Galleta Salada	pza	10	
<b>Guarnicion</b>			
Huevo	Kg	0.120	
Papa	Kg	0.250	
Perejil	Kg	0.005	
Aceituna negra	pza	5	

### METODO DE PREPARACION:

1. Poner a cocer el pollo con suficiente agua. Reservar el agua para ahí mismo cocer el huevo y la papa.
2. En otra olla cocer los chiles. Llevar a la licuadora junto con el aji.
3. Cortar cebolla y ajo en brunoise.
4. Sofreir en un sarten la cebolla ajo, agregar la pasta de chiles, la nuez y las galletas saladas bien molidas.
5. Incorporar la leche evaporada poco a poco para no perder el sabor picoso ni el color.
6. Agregamos el pollo desebrado.
7. Finalizar con la papa, huevo duro, aceituna y perejil para decorar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Papa a la huancaína	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porción:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparación:	
Costo por porción:		Día	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Papa	Kg	0.600	
Crema	Lt	0.100	
Ajo	Kg	0.020	
Sal	Kg	0.005	
Agua	Lt	0.500	
Mantequilla	Kg	0.050	
Galletas saladas	Pza	3	
Huevo	Kg	0.060	
Aji amarillo	Lt	0.030	
Chile California	Kg	0.100	
Leche evaporada	Lt	0.100	
Queso crema	Kg	0.100	
Leche entera	Lt	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. En una olla colocar las papas en cocción a la inglesa. Reservar
2. Colocar en la licadora los chiles, galleta, la leche y la crema sal pimentar. En una olla colocar la salsa con el queso.
3. Cocinar el huevo a la inglesa.
4. Para servir colocar las papas bañar con la salsa y decorar con el huevo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Suspiro de Limeña	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Leche Evaporada	Lt	0.130	
Leche Condensada	Lt	0.130	
Huevo	Kg	0.120	
Azucar refinada	Kg	0.130	
Jerez	Lt	0.050	
Canela en polvo	Kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

- Hervir la leche evaporada junto con la leche condensada hasta espesar un poco.
- En un bolw blanquear las yemas con 50 gr de azucar, batir las yemas hasta punto liston.
- Agregar la leche a las yemas y temperar, regresar al fuego bajo la preparcion, remover hasta espesar.
- Dejar enfriar y colocar en una copa.
- Con las Claras, Batir hasta punto de turrón, agregar poco a poco 100 gramos de azucar hasta obtener un merengue Suizo.
- Por ultimo agregar el Jerez a las claras.
- Colocar el merengue en una manga y servir sobre la salsa. Terminar el plato rociando canela en polvo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Arroz Chaufa	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	4

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Arroz	Kg	0.250	
Pollo pechuga	Kg	0.150	
Salchicha	Kg	0.100	
Huevos	Kg	0.120	
Jengibre fresco	Kg	0.020	
Pimiento rojo	Kg	0.150	
Cebolla cambray	Kg	0.080	
Sal	Kg	0.005	
Aceite vegetal	Lt	0.100	
Pimienta	Kg	0.005	
Salsa soja	Lt	0.100	
Aceite ajonjoli	Lt	0.030	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cocina en una olla el arroz blanco sin sal a fuego medio. Cuando este listo retire del fuego deje enfriar en una charola.
2. Bata ligeramente los huevos cocine como omelet delgado en un sartén. Retire del fuego corte en tiras.
3. Cortar el pollo y la salchicha en cubos. Al igual que los pimientos. Corte la parte blanca y verde de la cebolla cambray.
4. En un sartén sofria la parte blanca de la cebolla el pollo, salchicha y el jengibre rallado.
5. En lo que este listo el pollo agregar el pimiento.
6. Coloque en un wok o sartén una cucharada de aceite y caliente.
7. Incorpore el arroz y sofreir un poco.
8. Agregar la salsa de soja. Incorpora el pollo con salchicha.
9. Luego incorpora el omelet. Rectifique el sabor apague y agregue el aceite de ajonjoli.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Cocada	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Coco rallado	Kg	0.150	
Bicarbonato	Kg	0.005	
Limon	Kg	0.050	
Leche condensada	Lt	0.150	
Vainilla	Lt	0.015	
Harina de trigo	Kg	0.060	

### METODO DE PREPARACION:

1. En una olla combinar coco rallado, bicarbonato, cascara de limon, vainilla y leche condensada.
2. Cocinar hasta que se compacte.
3. Retire del fuego y agregar la harina de trigo.
4. Hacer bolitas con dos cucharillas y colocar sobre una charola.
5. Llevar al horno por 15 minutos a 180 grados.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Aji de Camarones	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Camarones frescos	Kg	0.400	
Cacahuate	Kg	0.100	
Ajo	Kg	0.020	
Leche evaporada	Lt	0.200	
Pan de molde	Pza	2	
Queso fresco	Kg	0.100	
Pimiento amarillo	Kg	0.200	
Crema de leche	Lt	0.100	
Cebolla	Kg	0.200	
Agua	Tz	1	
Pasta de aji	Kg	0.020	
Aceite	Lt	0.050	
Arroz	kg	0.200	

### METODO DE PREPARACION:

1. Saltearlas en aceite las cascarras del camaron hasta que cambien de color, agregar agua y cocinar, licuar y reservar.
2. Cortar la mitad de la cebolla. Quitarle las venas y semillas al ají amarillo, licuarlo ambos con un poco de leche.
3. Remojar los panes con la leche restante y licuar.
4. Acitronar la cebolla en aceite junto con el ajo. Agregar la preparacion del ají. Incorporar el pan con la leche.
5. Finalizar con la crema.
6. Incorpora los camarones limpios en la salsa y dejar reducir a temperatura baja.
7. En un sartén tostar el cacahuete sin aceite. Enfriar y cortar finamente con el cuchillo.
8. Cortar el queso en cubos medianos.
9. Servir los camarones en la salsa terminar con el queso y el cacahuete de decoracion.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Causa Limeña	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Papa amarilla	Kg	0.800	
Aceite de oliva	Lt	0.050	
Sal	Kg	0.005	
Pimiento amarillo	Kg	0.150	
Habanero	Kg	0.005	
Aguacate	Kg	0.200	
Huevo	Kg	0.120	
Limon	Kg	0.050	
Mayonesa	Lt	0.050	
Cebolla morada	Kg	0.080	
Cilantro	kg	0.010	
Aji en pasta	Lt	0.020	
Pimiento rojo	Kg	0.150	
Pechuga de pollo	Kg	0.300	
Sal	Kg	0.005	
Crema	Kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cocinar las papas a la inglesa, hacer un pure. Sazonar con sal pimienta y jugo de limon.
2. Saltear en aceite de oliva, el pimiento amarillo, el aji y el habanero. Retire del fuego y licuar.
3. Regrese al sarten mezcle con el pure de papa para que tome color. Reservar.
4. Picar en julianas finas el pimiento rojo y cebolla morada. Macerar con el limon y sal.
5. Colocar en agua con sal los huevos hasta que sean huevos duros.
6. Cocinar el pollo a la inglesa, enfriar. Deshebrar y combinar con la mayonesa.
7. Cortar el aguacate reservar.
8. Para el montaje Colocar por capas.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Ceviche Peruano	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pescado blanco	Kg	0.500	
Limon	Kg	0.200	
Ajo	Kg	0.015	
Apio	Kg	0.080	
Cebolla morada	Kg	0.200	
Camote	Kg	0.150	
Cilantro	Kg	0.020	
Pepino	Kg	0.200	
Sal	Kg	0.005	
Naranja agria	Kg	0.300	
Chile california	KG	0.005	
Lechuga Francesa	KG	0.100	
Maiz pozolero	Kg	0.070	
Chile amarillo	Kg	0.005	
Aceite vegetal	Lt	0.300	
Platano verde	Kg	0.200	

### METODO DE PREPARACION:

1. Pelar los camote y cocinar en Chips. Freir en aceite.
2. Picar el pepino sin semillas, chile y Apio en brunoise. Mezclar, sazonar y reservar.
3. Exprimir el limon, la naranja y licuar con los chiles y un ajo.
4. Marinar el pescado con la leche de tigre.
5. Cortar la cebolla en juliana. Agregar al ceviche junto con el cilantro.
6. Rectificar el sabor.

Decorar con la Lechuga francesa, Camote y elote.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PERÚ

Nombre de la receta:	Leche de Tigre	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	5

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Limon	Kg	0.050	
Marinada de Ceviche	Lt	0.200	
Ajo	Kg	0.020	
Vino Blanco	Lt	0.050	
Vodka	Lt	0.050	
Aji Verde (Serrano)	Kg	0.005	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Hielo	Kg	0.020	
Chile tajin	Kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. Mezclar en un bolw la marinada de ceviche, con ajo y jugo de limon.
2. Incorporar vino blanco y vodka a la mezcla.
3. Colocar el toque de chile sin semillas.
4. Enfriar una copa martinera en hielo.
5. Retire el hielo haga un escarchado de sal y chile a la copa.
6. Servir la mezcla fria y disfrutar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - VENEZUELA

Nombre de la receta:	Bollo Pelon	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de maíz P. A. N.	Kg	0.300	
Harina de trigo	Kg	0.050	
Agua (aproximadamente)	Lt	0.600	
Sal	Kg	0.010	
<b>Relleno</b>			
Carne molida	Kg	0.200	
Cebolla	Kg	0.100	
Pimiento rojo	Kg	0.100	
Ajo	Kg	0.015	
Achiote	Kg	0.010	
Ajo molido	Kg	0.020	
<b>Salsa</b>			
Cebolla	Kg	0.100	
Ajo	Kg	0.020	
Tomates	Kg	0.300	
Pure de tomate	Kg	0.030	
Oregano	Kg	0.015	
Sal	Kg	0.005	
Ajo molido	kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

#### Masa

1. En un bolw agregar el agua y la sal. Luego poco a poco incorporar las harinas.

#### Relleno

2. En una olla acitronar la cebolla y el ajo. Arregar la carne, pimiento en brunoise y ajo molido.

3. Incorporar el achiote disuelto en agua. Dejar que la carne se cocine hasta que quede seca.

#### Salsa

4. Sofreir cebolla, ajo y tomate. Retire fuego dejar enfriar.

5. Coloque en la licuadora con 50 ml de agua. Calentar nuevamente el sarten y agregar la salsa sazonar.

#### Montaje

6. Estirar la masa en la mano y agregar una cucharada del relleno de carne. Cerrar los bollos con cuidado y reservar.

7. En una olla cocinar los bollos a la inglesa. Hasta que floten.

8. Servir los bollos bañados en la salsa.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - VENEZUELA

Nombre de la receta:	Asado Negro	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Carne (solomillo)	Kg	0.400	
Ajo	Kg	0.020	
Cebolla	Kg	0.200	
Aceite vegetal	Lt	0.080	
Zanahoria	Kg	0.150	
Sal	Kg	0.005	
Vino tinto	Lt	0.150	
Coca cola	Lt	0.500	
Piloncillo	Kg	0.050	
Puero	Kg	0.100	
Ajo	Kg	0.020	
Pimiento verde	Kg	0.150	
Fondo de res	Lt	0.250	
Cebolla cambray	Kg	0.050	
Laurel	Kg	0.005	
Fecula de maiz (maicena)	Kg	0.030	
Hilo para bridar			
Arroz	kg	0.200	

### METODO DE PREPARACION:

1. Limpiar la pieza de carne y bridar la carne.
2. En un sartén calentar el aceite y freír el piloncillo.
3. Agregar la carne al sartén hasta dorar. Retirar. Desglazar el sartén con el vino.
4. En un segundo sartén sofreír en aceite cebolla, ajo, puero y pimiento agregar nuevamente la carne.
5. Incorporamos todos los líquidos, puero y laurel. Y el desglazado del primer sartén.
6. Llevar al horno a 180 grados.
7. Dejar cocinar hasta que la carne este suave. Retire del fuego y deje reposar antes de cortar.
8. Colar los jugos y espesar para servir como una salsa acompañante.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - VENEZUELA

Nombre de la receta:	Empanadas de maiz	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina maiz P. A. N.	Kg	0.250	
Agua	Lt	0.200	
Harina de trigo	Kg	0.030	
Sal	Kg	0.005	
Azucar	Kg	0.015	
Aceite vegetal	Lt	0.500	
<b>Relleno</b>			
Queso blanco fresco	Kg	0.200	
Queso Manchego	Kg	0.150	
Jamon	Kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. En un bolw agregar agua, sal y azucar, Incoporar las harinas poco a poco y mezclar.
2. Reposar la masa 10 minutos.
3. Estirar la masa en circulo.
4. Agregar el relleno, cerrar suavemente.
5. Calentar el aceite y colocar las empanadas hasta dorar.

Nota Servir caliente



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - VENEZUELA

Nombre de la receta:	Mousse Maracuya	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	6

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
<b>Gelatina superior</b>			
Azucar	Kg	0.040	
Pure de maracuya	Kg	0.100	
Agua	Lt	0.060	
Grenetina	Kg	0.025	
<b>Mousse</b>			
Leche	Kg	0.100	
Yemas (2)	Kg	0.120	
Azucar	Kg	0.050	
Maracuya	Kg	0.050	
Crema batida	Lt	0.150	
Grenetina	Kg	0.025	

### METODO DE PREPARACION:

1. **Mousse** combinar las yemas con el azucar. Calentar la leche y temperar con las yemas.
2. Reservar.
3. Hidratar la grenetina, agregar a la maracuya. Agregar la preparacion con leche.
4. Batir la crema hasta levantar. Combinar los dos refrigerar en un molde.

#### Gelatina espejo superior

1. Hidratar la grenetina en el agua, calentar. Combinar el resto de los ingredientes.
2. Colocar en espejo en la parte superior del mousses. Dejar enfriar.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - VENEZUELA

Nombre de la receta:	Pabellon criollo	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Carne (para deshebrar)	Kg	0.250	
Frijoles negros	Kg	0.150	
Arroz	Kg	0.200	
Platano macho maduro	Kg	0.250	
Pimiento rojo	Kg	0.150	
Sal	Kg	0.005	
Pure tomate	Lt	0.050	
Ajo	Kg	0.020	
Cebolla	Kg	0.300	
Aceite vegetal	Lt	0.250	
Achiote	Kg	0.010	
Zanahoria	Kg	0.150	
Queso panela	Kg	0.100	
Huevo	Kg	0.060	
Comino en polvo	Kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. En una olla cocinar el arroz blanco.
2. Coloque una olla y cocine la carne a la inglesa, deje enfriar y luego desebre.
3. En un sartén hacer un sofrito con el aceite, achiote, cebolla y ajo agregar la carne.
4. Incorpore el pure de tomate a la preparación.
5. En una olla cocinar el frijol con laurel y agua. Hasta que este suave pero firme.
6. En un sartén sofreír la cebolla y el ajo agregarlo al frijol. Sal pimentar.
7. Corte los platanos diagonal. y colocar a freír en abundante aceite.
8. Colocar a freír los platanos en abundante aceite.
9. Porcione el queso.

Nota: sugerencia del montaje coloque cada preparación por separado en el mismo plato.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - VENEZUELA

Nombre de la receta:	Bienmesabe	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
<b>Bizcocho</b>			
Harina de trigo	Kg	0.200	
Azucar	Kg	0.200	
Huevos	Kg	0.360	
Vainilla	Lt	0.015	
<b>Relleno</b>			
Crema de coco	Lt	0.250	
Huevos/ yemas	Kg	0.180	
Azucar	Kg	0.100	
Agua	Lt	0.250	
Fecula de maiz	Kg	0.030	
<b>Merengue</b>			
Azucar	Kg	0.080	
Huevos (clara)	Kg	0.100	
<b>Sirop</b>			
Azucar	Kg	0.050	
Coco rallado	Kg	0.050	
Ron añejo	Lt	0.050	
Leche de coco	Lt	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. Para el **bizcocho** batir los 6 huevos con el azucar. Hasta que doble su tamaño. Agregar entonces la vainilla.
2. Incorporar la harina tamizada en forma de lluvia.
3. Colocar en el molde para hornear. Llevar al horno por 20 minutos a 180 grados.
4. Para preparar el **sirop**. Mezclar el coco, la leche de coco y el azucar. Agregar el ron. Revolver. Reservar.
5. En un bolw combinar las yemas con la fecula.
6. En un olla calentar la leche, agua y azucar. Temperar con el contenido del bolw.
7. Llevar nuevamente al fuego hasta espesar.
8. Preparar un **Merengue**. Para la parte superior del postre.

### Montaje

9. Cortar el bizcocho en capas cuando este frio y colocar en la base del recipiente la primera capa.
10. Bañar con sirop el bizcocho.
11. Colocar el relleno y repetir bizcocho. Formar la siguiente capa.
12. Sobre la ultima capa de bizcocho bañe con sirope y finalizar con el merengue.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - VENEZUELA

Nombre de la receta:	Arepas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:		Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina maiz (P.A.N)	Kg	0.250	
Sal	Kg	0.005	
Agua	Lt	0.350	
<b>Relleno</b>			
Mayonesa	Kg	0.100	
Aguacate	Kg	0.250	
Cilantro	Kg	0.010	
Ajo	Kg	0.020	
Cebolla	Kg	0.100	
Aceite vegetal	Lt	0.100	
Limon	Kg	0.050	
Tomate	Kg	0.080	
Queso blanco	Kg	0.100	
Margarina	Kg	0.050	
Pollo pechuga	Kg	0.200	

### METODO DE PREPARACION:

1. Para la masa coloque en un bolw el agua y la sal. Agregue poco a poco la harina de maiz.
2. Amasar dentro del bolw hasta conseguir. La textura debe ser firme y manejable al final.
3. Caliente 1 cucharada de aceite en un sarten coloque las arepas hasta dorar. Retire del fuego y hornee. Servir caliente.
4. Para el pollo cocine a la inglesa, retire del fuego y deshebrar.
5. Deje enfriar y agregue la mayonesa.
6. Corte los vegetales como indique el chef.
7. En un bolw mezcle los ingredientes del relleno como le indique el chef.

#### Montaje

8. Abra la arepa como le indique el chef y coloque el relleno.

Nota las arepas tienen diferentes rellenos al igual que algunas variaciones en la masa dependiendo de la zona del país.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - VENEZUELA

Nombre de la receta:	Guasacaca	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	7

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Cebolla blanca	Kg	0.200	
Cilantro	Kg	0.020	
Pimiento verde	Kg	0.150	
Aguacate	Kg	0.300	
Ajo	Kg	0.020	
Aceite vegetal	Kg	0.080	
Sal	Kg	0.005	
Pimienta	Kg	0.005	
Limon	Kg	0.030	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cortar todos los ingredientes menos el limon en petit brunoise.
2. Al cortar el aguacate agregar el limon.
3. Mezclar todos los ingredientes en juntos. Terminar con la sal y pimienta.
4. Colocar el toque de aceite.
5. Servir frio.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - COLOMBIA.

Nombre de la receta:	Ajiaco Colombiano	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pollo	Kg	0.200	
Papa blanca	Kg	0.200	
Papa cambray	Kg	0.200	
Elote	pieza	1	
Crema	Lt	0.100	
Cebolla cambray	Kg	0.050	
Cilantro	Kg	0.010	
Ajo	Kg	0.015	
Cebolla	Kg	0.150	
Pimienta	Kg	0.005	
Sal	Kg	0.005	
Agua			

### METODO DE PREPARACION:

1. Cortar el pollo y la papa en cubos.
2. Porcionar el elote en 3 partes.
3. En una olla cocine el pollo, elote y las papas a la inglesa, Sal pimentar.
4. En un sarten sofreir la cebolla y el ajo. Agregar al caldo.
5. Permita que todos los sabores se combinen, retire del fuego cuando la papa este suave.

Nota: La crema y el cilantro se coloca al momento de servir.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - COLOMBIA.

Nombre de la receta:	Agua de panela	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
--------------	------------------	----------	--------------------

Piloncillo	Kg	0.250
Limonas	Kg	0.300
Agua	Lt	1
Hielo		



### METODO DE PREPARACION:

1. En una olla hervir el piloncillo en agua.
2. Retire del fuego y dejar enfriar la infusion.
3. Agregar el jugo de limon a la infusion.
4. Servir frio con abundante hielo.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - COLOMBIA.

Nombre de la receta:	Almojobana	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de maiz P. A. N.	Kg	0.250	
Queso fresco	Kg	0.100	
Huevo	Kg	0.060	
Azucar	Kg	0.030	
Polvo de Hornear	Kg	0.010	
Sal	Kg	0.005	
Leche	Lt	0.050	
Queso cotija	Kg	0.100	
Agua	Lt	0.2	

### METODO DE PREPARACION:

1. Soltar el queso con las manos.
2. En un bolw incorporar a la leche, la sal y el azucar. Luego la harina y polvo de hornear poco a poco.
3. Por ultimo agregar el queso, el huevo es opcional si falta humedad.
4. Cuando tengas la consistencia porcionar y bolear.
5. Llevar al horno de 25 a 30 minutos a 180 grados.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - COSTA RICA.

Nombre de la receta:	Gallo Pinto	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Cebolla	Kg	0.200	
Frijoles negros	Kg	0.150	
Arroz	Kg	0.200	
Pimiento rojo	Kg	0.100	
Aceite vegetal	Kg	0.050	
Sal	Kg	0.005	
Ajo	Kg	0.020	
Cilantro	Kg	0.010	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cocinar en una olla los frijoles con agua, sal y la mitad de la cebolla. Deben quedar con caldo.
2. En una olla cocinar el arroz en blanco. Cuando este listo distribuir en una charola para enfriar.
3. Calentar en una olla aceite agregar la cebolla, pimiento y el ajo. Incorporar el arroz y los frijoles.
4. Permitir que todo se cocine junto.
5. Finalizar con el cilantro al momento de servir.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - COSTA RICA.

Nombre de la receta:	Chifrijo	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	8

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Chicharron	Kg	0.100	
Pierna de cerdo	Kg	0.150	
Tomate	Kg	0.100	
Cilantro	Kg	0.010	
Pepino	Kg	0.100	
Sal	Kg	0.005	
Oregano	Kg	0.005	
Ajo	Kg	0.020	
Cebolla	Kg	0.150	
Aceite vegetal	Lt	0.250	
Limon	Kg	0.050	
Frijoles rojos o pintos	Kg	0.100	
Harina Maseca	Kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. Porcionar las carnes de cerdo y marinar con el oregano.
2. Cocinar las carnes del cerdo.
3. Cortar pepino, tomate, mitad de la cebolla y cilantro. Hacer un pico de gallo con el limon y reservar.
4. En una olla cocinar el frijol en agua.
5. Sofreir en un sarten la cebolla y el ajo agregar al frijol. Sal pimentar.
6. Hacer la masa de tortillas pasar por el comal. Corte las tortillas en triangulos y freir en abundante aceite.

**Nota:**

Montaje servir los frijoles arriba el pico de gallo y por ultimo el cerdo. Servir con las tortillas crocantes y el chicharon.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - URUGUAY.

Nombre de la receta:	Pamplona Uruguaya	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pechuga de pollo	Kg	0.350	
Jamon rebanado	Kg	0.100	
Queso manchego	Kg	0.100	
Tocino	Kg	0.150	
Oregano	Kg	0.005	
Ajo en polvo	Kg	0.005	
Margarina	Kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cortar la pechuga estilo mariposa.
2. Sobre una porcion de papel alumnio colocar el tocino ordenado, luego la pechuga de pollo.
3. Colocar sal, pimenta, ajo y oregano a el pollo, rellenar con jamon y queso.
4. Cerrar el pollo sobre el tocino.
5. Llevar al horno a 180 por 20 minutos, voltear 20 minutos mas.
6. Retirar el papel y colocar el pollo en un sarten o grill para que dore el tocino antes de servir.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PARAGUAY.

Nombre de la receta:	Chipa Guasu	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Maiz en grano	Kg	0.250	
Huevos	Kg	0.060	
Queso blanco cremoso	Kg	0.130	
Cebolla	Kg	0.080	
Leche	Lt	0.130	
Sal	Kg	0.005	
Margarina	Kg	0.050	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cortar la cebolla. Calentar un sartén con la margarina acitrionar la cebolla en la grasa y reservar.
2. En la licuadora colocar el maiz,sal y la leche.
3. En un bowl colocar la mezcla, agregar los huevos y el queso.
4. Incorporar la cebolla y mezclar.
5. Colocar en un refratorio para horno.
6. Hornear a 170 grados por 40 a 45 minutos.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PARAGUAY.

Nombre de la receta:	Vori Vori	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Pollo	Kg	0.300	
Cebolla	Kg	0.150	
Cebolla cambray	Kg	0.050	
Pimiento rojo	Kg	0.100	
Oregano	Kg	0.005	
Pimiento verde	Kg	0.100	
Harina de maiz PAN	Kg	0.100	
Aceite de oliva	Lt	0.030	
Queso fresco	Kg	0.050	

### METODO DE PREPARACION:

1. Porcionar el pollo, cortar la cebolla y pimiento.
2. En un sartén colocar el aceite sofreir los vegetales, agregar el pollo. Dejar hervir 5 minutos.
3. En un bolw colocar la harina y agregarle poco a poco caldo de pollo mezclar con una cuchara.
4. En lo que enfrie hacer bolitas y reservar.
5. Cuando el pollo ya este bajar la temperatura agregar la masa. Cocinar unos minutos.
6. Apague agregue el queso, oregano y la parte verde de la cebolla cambray.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - PARAGUAY.

Nombre de la receta:	Payagua Mascada	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo (opcional)	Kg	0.100	
Polvo de hornear	Kg	0.005	
Sal	Kg	0.005	
Carne molida	Kg	0.250	
Harina de yuca	Kg	0.200	
Ajo	Kg	0.010	
Aceite vegetal	Lt	0.300	
Cebolla de Cambray	Kg	0.030	
Comino molido	Kg	0.005	
Perejil	Kg	0.020	
Pimienta	Kg	0.005	
Ajo en polvo	Kg	0.005	

### METODO DE PREPARACION:

1. En un bolw mezclar las dos harinas y la sal. Reservar.
2. En un sartén acitronar la cebolla con el ajo, agregar el comino y la pimienta. Deje enfriar.
3. En un bolw coloque la carne agregar la cebolla, sal, pimienta, perejil y la parte verde de la cebolla cambray.
4. Incorporar la carne a las harinas y recctificar el sabor.
5. Porcionar la mezcla, para freir en seco.
6. Freir en abundante aceite.

Nota: Es mas comun hacerlo con la yuca fresca por su textura.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - CHILE.

Nombre de la receta:	Sopaipillas Pasadas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Harina de trigo	Kg	0.200	
Polvo de hornear	Kg	0.005	
Sal	Kg	0.005	
Calabaza de castilla	Kg	0.080	
Margarina	Kg	0.020	
Azucar	Kg	0.020	
Aceite vegetal	Lt	0.300	
<b>Salsa</b>			
Piloncillo	Kg	0.100	
Naranja	Kg	0.150	
Clavos	Pz	3	
Fecula de maiz	Kg	0.030	
Agua	Lt	0.250	

### METODO DE PREPARACION:

1. Colocar la calabaza a cocinar en agua con sal.
2. Retire del fuego y deje enfriar. Agregar la margarina
3. Tamizar la harina y el polvo de hornear, incorporar con el azucar hasta conseguir una masa manejable.
4. Estirar la masa sobre la mesa, cortar circulos, pinchar con un tenedor. Luego freir hasta dorar.
5. En una olla colocar los ingredientes de la salsa y dejar hervir hasta que se disuelva el piloncillo.
6. Servir la sopaipillas bañadas con la salsa.



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

# CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

## RECETA DE LATINO AMERICANA - HONDURA, SALVADOR.

Nombre de la receta:	Pupusas	Clasificación de la receta:	
Número de porciones:	4	Tamaño de la porcion:	
Importe total de la receta:		Tiempo de preparacion:	
Costo por porcion:		Dia	9

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	EJEMPLO DE MONTAJE
Masa maiz nixtamal	Kg	0.300	
Frijoles negros	Kg	0.100	
Cebolla morada	Kg	0.300	
limon	Kg	0.050	
Col	Kg	0.100	
Sal	Kg	0.005	
Vinagre blanco	Lt	0.050	
Chicharron Asiento	Kg	0.050	
Cilantro	Kg	0.005	
Aceite vegetal	Lt	0.050	
Queso fresco	Kg	0.100	

### METODO DE PREPARACION:

1. Cocina en una olla los frijoles. Retire del fuego moler.
2. Combine en un bolw la masa con la sal y la mitad del asiento.
3. Combinar en un bolw los frijoles, el queso y el resto del asiento.
4. Mezclar la masa de maiz, agregar los frjoles como relleno y cerrar en forma redonda.
6. Calentar un comal con poco aceite, colocar las pupusas hasta dorar por ambos lados.
7. Cortar la cebolla en juliana y colocar en un bolw a encurtir con sal, vinagre y limon.
8. Cortar el repollo en juliana. Y blanquear.

Nota: para el montaje servir la pupusa y colocar por arriba la col y la cebolla preparada.