



Manual de preparación de alimentos

Preparado por Nextbite Brands, LLC

Actualizado 29/04/2021

La Chingona

Ingredientes

- 6 tortillas de maíz blanco, 4.5 pulgadas
- 6 oz. peso proteína de elección, preparada según las especificaciones (carne de carnitas de cerdo, tinga de pollo o ternera ranchero verde) *u
- 1 jalapeño asado *
- 2 oz vol. cebollas rojas en escabeche, escurridas *
- 2 oz. vol. mezcla de cilantro y cebolla *
- 2 oz. vol. salsa verde
- 4 rodajas de lima *

*** Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación.**



Procedimiento

1. Coloque 6 tortillas de maíz blanco en una superficie plana precalentada y caliente durante 30-40 segundos. Voltee las tortillas y repita este paso con el otro lado.
2. Retire las tortillas de la superficie plana y envuélvalas suavemente en papel de aluminio. Dejar de lado.
3. Coloque la proteína en la superficie plana durante aproximadamente 1-2 minutos o hasta que esté crujiente (si es carne de res ranchero verde, agregue 2 onzas de salsa verde a la parte superior plana). Coloque en la taza de sopa kraft de 8 oz.
4. Char 1 jalapeño en la parrilla, ase hasta que esté tierno. Una vez que esté tierno envolver en una envoltura de papel de aluminio aislado, mantenga los artículos calientes hasta que llegue el conductor de la entrega.
5. Divida las cebollas rojas encurtidas, la mezcla de cilantro y cebolla, la salsa verde y las limas en moldes de 2 oz. Mantenga los artículos fríos.
6. Cuando llegue el conductor de la entrega, coloque la carne, las tortillas envueltas, la mezcla de cilantro y cebolla, las cebollas rojas encurtidas, el jalapeño asado, la salsa verde y las rodajas de limón en una caja de catering kraft n. ° 4.
7. Agregue los artículos a la bolsa de entrega junto con las servilletas y los utensilios. Selle la bolsa antes de entregársela al conductor de la entrega.



La Más Cabróna

Ingredientes

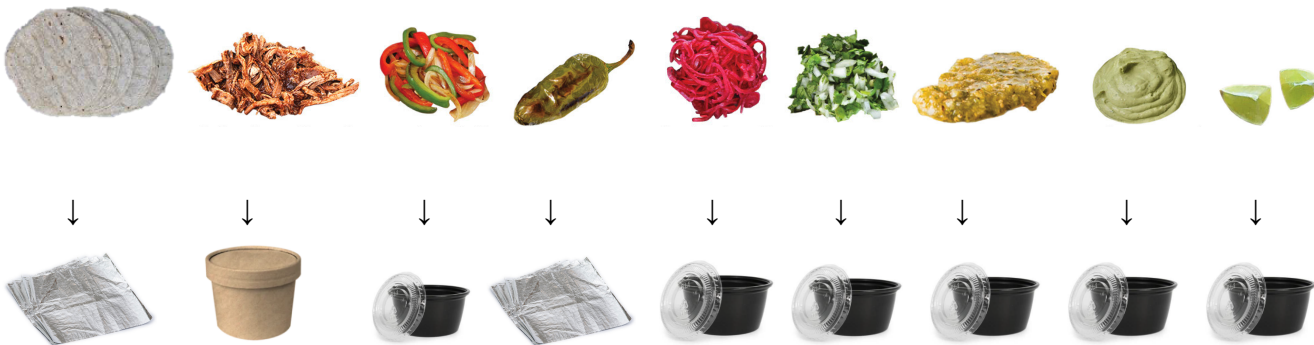
- 6. tortillas de maíz blanco, 4.5 pulgadas
- 6 oz. peso Proteína de elección, preparada según las especificaciones (carne de carnitas de cerdo, tinga de pollo o ternera ranchero verde) *
- 2 oz. vol. mezcla de pimientito y cebolla *
- 1 jalapeño asado *
- 2 oz. wt cebollas rojas en escabeche, escurridas *
- 2 oz. vol. mezcla de cilantro y cebolla *
- 2 oz. vol. salsa verde
- 2 oz. vol. crema de aguacate *
- 4 rodajas de lima *



*** Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación.**

Procedimiento

1. Coloque 6 tortillas de maíz blanco en una superficie plana precalentada y caliente durante 30-40 segundos. Voltee las tortillas y repita este paso con el otro lado. Retirar de la superficie plana y envolver suavemente en papel de aluminio. Dejar de lado.
2. Coloque la proteína en la superficie plana durante aproximadamente 1-2 minutos o hasta que esté crujiente (si es carne de res ranchero verde, agregue 2 onzas de salsa verde a la parte superior plana). Coloque en el recipiente kraft de 8 oz.
3. En una sartén precalentada a fuego alto, saltear la mezcla de pimientito y cebolla hasta que esté ligeramente carbonizada. Coloque en una taza de soufflé de 2 oz.
4. Char 1 jalapeño en la parrilla, ase hasta que esté tierno. Una vez tiernos, envuélvelos en una envoltura de papel de aluminio aislante para mantener los artículos calientes hasta que llegue el conductor de la entrega.
5. Divida las cebollas rojas encurtidas, la mezcla de cilantro y cebolla, la salsa verde, la crema de aguacate y las limas en moldes de 2 oz. Mantenga los artículos fríos.
6. Cuando llegue el conductor de la entrega, coloque la carne, las tortillas envueltas, los pimientos y cebollas salteados, el jalapeño asado, la mezcla de cilantro y cebolla, las cebollas rojas encurtidas, la salsa verde y las rodajas de limón en cajas de catering kraft n. ° 4.
7. Agregue los artículos a la bolsa de entrega junto con las servilletas y los utensilios. Selle la bolsa antes de entregársela al conductor de la entrega.



La Gran Fiesta para 4(servido al estilo familiar)



Ingredientes

- 24 tortillas de maíz blanco de 4.5 pulgadas
- 4 jalapeños a la parrilla *
- 24 oz. peso Proteína de elección, preparada según las especificaciones (carne de carnitas de cerdo, tinga de pollo o ternera ranchero verde) *
- 8 oz. vol. mezcla de pimienta y cebolla *
- 12 oz. peso chips de tortilla *
- 4 oz. vol. cebollas rojas en escabeche, escurridas *
- 6 oz. vol. mezcla de cilantro y cebolla *
- 8 oz. vol. salsa verde
- 8 oz. vol. crema de aguacate *
- 16 rodajas de lima *
- 16 oz. vol. de salsa roja *

*** Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación.**

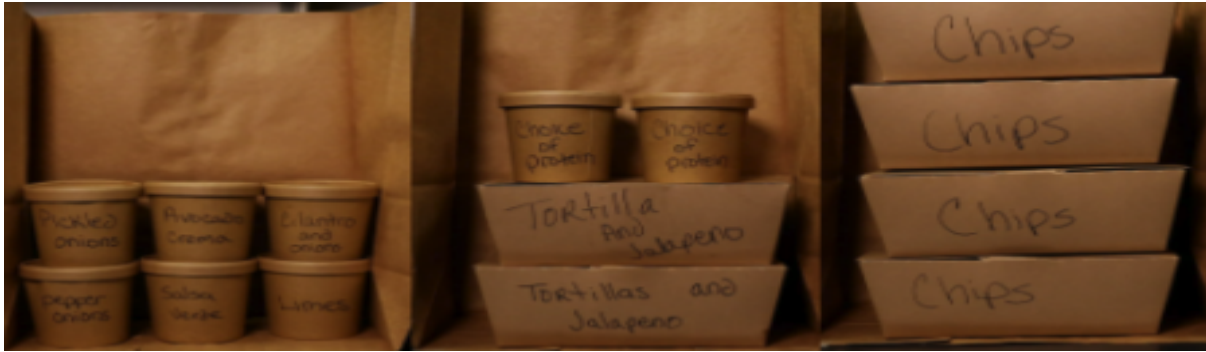
Procedimiento

1. Coloque 24 tortillas de maíz blanco en una superficie plana precalentada y caliente durante 30-40 segundos. Voltee las tortillas y repita este paso con el otro lado. Retirar de la superficie plana y envolver suavemente en papel de aluminio. Dejar de lado.
2. Char 4 jalapeños en la parrilla, ase hasta que estén tiernos. Una vez tierna, envuélvala en una envoltura de papel de aluminio aislado.
3. Coloque las tortillas envueltas en papel aluminio y los jalapeños calientes en una caja # 4, cierre los recipientes.
4. Coloque la proteína en la superficie plana durante aproximadamente 1-2 minutos o hasta que esté crujiente (si es carne de res ranchero verde, agregue 8 oz. De salsa verde a la parte superior plana). Coloque en dos tazas de sopa kraft de 16 oz.
5. En una sartén precalentada a fuego alto, saltear la mezcla de pimienta y cebolla hasta que esté ligeramente carbonizada. Coloque en una taza de sopa kraft de 8 oz y manténgala caliente.
6. Divida los chips de tortilla de maíz y colóquelos en 2 cajas # 4 y mantenga los alimentos calientes hasta que llegue el conductor de la entrega.
7. Porción de cebollas encurtidas, mezcla de cilantro y cebolla, salsa verde, crema de aguacate, rodajas de limón y salsa roja en 8 oz. tazas de sopa kraft. Mantenga los artículos fríos.
8. Cuando llegue el conductor de la entrega, coloque todos los artículos en una bolsa de papel para llevar con servilletas, tenedores y cucharas. Selle la bolsa antes de entregársela al conductor de la entrega.

La Gran Fiesta for 4- Packaging



La Gran Fiesta para 8 (servido al estilo familiar)



Ingredientes

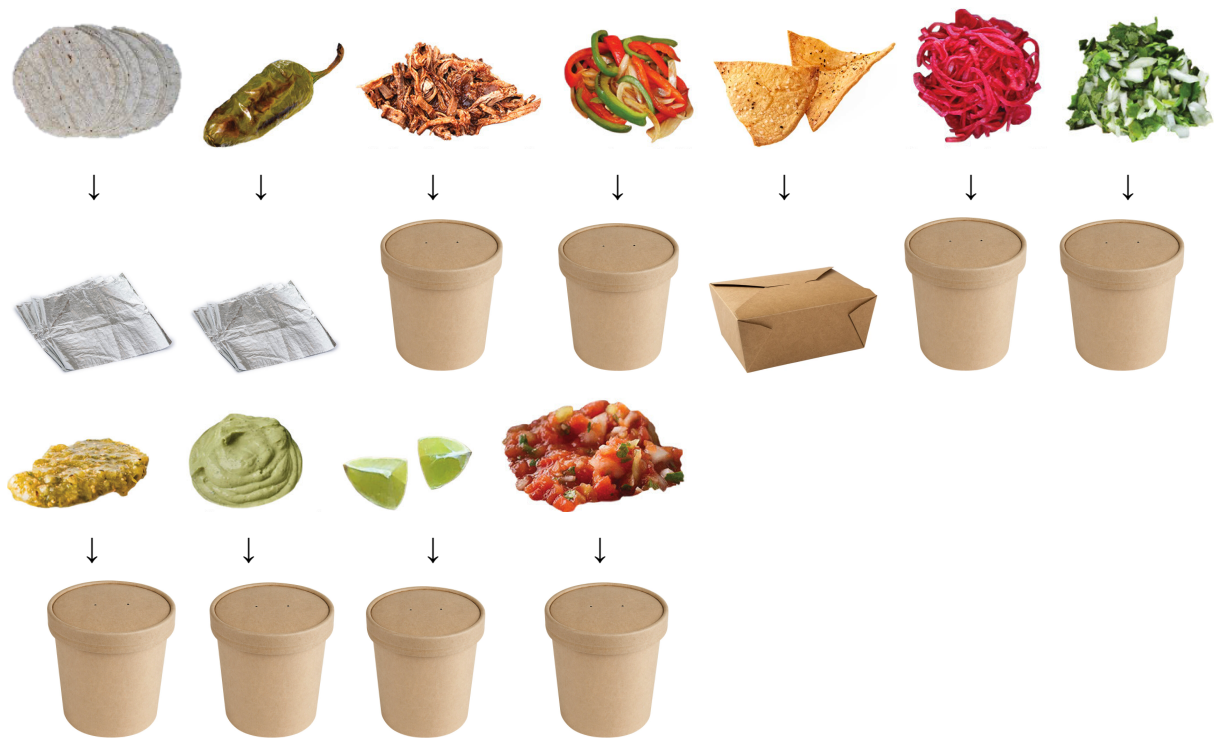
- 48 tortillas de maíz blanco, 4.5
- pulgadas 8 jalapeños a la parrilla *
- 48 oz. peso proteína de elección, preparada según las especificaciones (carne de carnitas de cerdo, tinga de pollo o ternera ranchero verde) *
- 12 oz. vol. mezcla de pimienta y cebolla*
- 24 oz. peso Chips de tortilla *
- 12 oz. vol. mezcla de cilantro y cebolla*
- 12 oz. vol. salsa verde
- 12 oz. vol. crema de aguacate
- 16 oz. vol. de Salsa Roja *
- 8 oz. vol. cebollas rojas en escabeche, escurridas *
- 32 gajos de lima *

*** Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación.**

Procedimiento

1. Coloque 48 tortillas de maíz blanco en una superficie plana precalentada y caliente durante 30-40 segundos. Voltee las tortillas y repita este paso con el otro lado. Retirar de la superficie plana y envolver suavemente en papel de aluminio. Dejar de lado.
2. Char ocho jalapeños en la parrilla, ase hasta que estén tiernos. Una vez tierna, envuélvala en una envoltura de papel de aluminio aislado.
3. Coloque las tortillas envueltas en papel aluminio y los jalapeños calientes en dos cajas # 4, cierre el recipiente.
4. Coloque la proteína en la superficie plana durante aproximadamente 1-2 minutos o hasta que esté crujiente (si es carne de res ranchero verde, agregue 16 oz. De salsa verde a la parte superior plana). Coloque en tres tazas de sopa kraft de 16 oz.
5. En una sartén precalentada a fuego alto, saltear la mezcla de pimienta y cebolla hasta que esté ligeramente carbonizada. Coloque en una taza de sopa kraft de 16 onzas una
6. porción de chips de tortilla de maíz y colóquelos en cuatro cajas # 4 y mantenga los alimentos calientes hasta que llegue el conductor de la entrega.
7. Coloque la mezcla de cilantro y cebolla, salsa verde, crema de aguacate y rodajas de lima en tazas de sopa de 16 oz. Porción de salsa roja en dos 16 oz. tazas de sopa kraft. Coloque las cebollas en escabeche en una taza de sopa kraft de 8 oz y mantenga los alimentos fríos.
8. Cuando llegue el conductor de la entrega, coloque todos los artículos en una bolsa de papel para llevar con servilletas, tenedores y cucharas. Selle la bolsa antes de entregársela al conductor de la entrega.

La Gran Fiesta for 8- Packaging



La Gran Reunión para 4(servido al estilo familiar)

Ingredientes

- 24 tortillas de maíz blanco, 4.5
- pulgadas 4 jalapeños a la parrilla *
- 24 oz. peso Proteína de elección, preparada según las especificaciones (carne de carnitas de cerdo, tinga de pollo o ternera ranchero verde) *
- 8 oz. vol. mezcla de pimienta y cebolla *
- 28 bocaditos de churro de 1 pulgada *
- 4 cucharadas. Azúcar de canela *
- 8 oz. vol. salsa de chocolate
- 12 oz. peso chips de tortilla de maíz *
- 6 oz. vol. mezcla de cilantro y cebolla *
- 8 oz. vol. salsa verde
- 8 oz. vol. crema de aguacate *



- 16 rodajas de lima *
- 4 oz. vol. cebollas rojas en escabeche, escurridas *
- 16 oz. vol. salsa roja *
- 4 botellas de Coca-Cola mexicana refrigeradas
- * Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación.

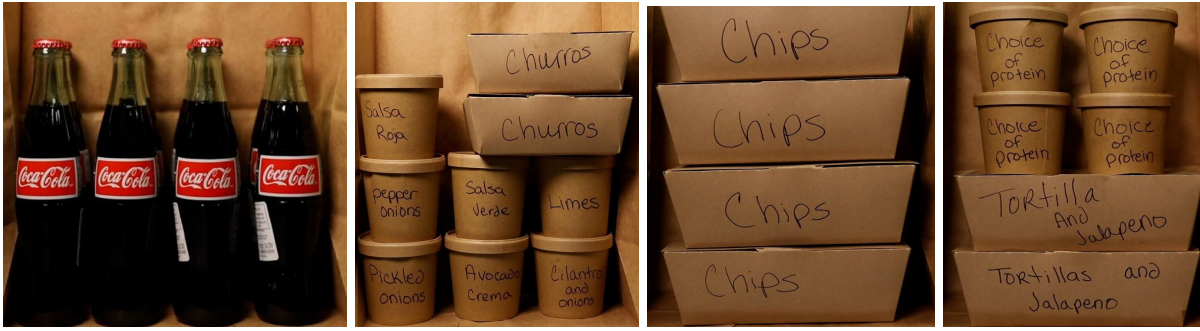
Procedimiento

1. Coloque 24 tortillas de maíz blanco en una superficie plana precalentada y calientelas durante 30-40 segundos. Voltee las tortillas y repita este paso con el otro lado. Retirar de la superficie plana y envolver suavemente en papel de aluminio. Dejar de lado.
2. Char cuatro jalapeños en la parrilla, ase hasta que estén tiernos. Una vez tierna, envuélvala en una envoltura de papel de aluminio aislado.
3. Coloque las tortillas envueltas en papel aluminio y los jalapeños calientes en una caja n. ° 4, cierre el recipiente y manténgalos calientes.
4. Coloque la proteína en la superficie plana durante aproximadamente 1-2 minutos o hasta que esté crujiente (si es carne de res ranchero verde, agregue 8 oz. De salsa verde a la parte superior plana). Coloque en dos tazas de sopa kraft de 16 oz y manténgalas calientes.
5. En una sartén precalentada a fuego alto, saltear la mezcla de pimienta y cebolla hasta que esté ligeramente carbonizada. Coloque en una taza de sopa kraft de 8 oz y manténgase caliente.
6. Hornea o fríe los churros hasta que estén dorados y crujientes. Corte cada churro en trozos de 7 pulgadas y colóquelo en un tazón para mezclar y mezcle con la mezcla de canela y azúcar hasta que esté uniformemente cubierto.
7. Divida la salsa de chocolate caliente en dos moldes de 4 oz. Coloque los churros y la salsa de chocolate dentro de una caja # 4. Manténgase caliente.
8. Divida las porciones de totopos de maíz y póngalos en 2 cajas # 4 y manténgalas calientes hasta que llegue el conductor.
9. Coloque la mezcla de cilantro y cebolla, salsa verde, crema de aguacate, rodajas de lima, cebollas en escabeche en tazas de sopa kraft de 8 oz. Porción de salsa roja en 16 oz. taza de sopa kraft. Mantener frío.
10. Cuando llegue el conductor de la entrega, coloque todos los artículos en bolsas de papel para llevar con servilletas, tenedores y cucharas. Coloque 4 Coca-colas embotelladas en una bolsa para llevar aparte. Selle las bolsas antes de entregárselas al repartidor

La Gran Reunión for 4 - Packaging



La Gran Reunión por 8 (servido al estilo familiar)



Ingredientes

- 48 tortillas de maíz blanco, 4.5
 - pulgadas 48 oz. peso Proteína de elección, preparada según las especificaciones (carne de carnitas de cerdo, tinga de pollo o ternera ranchero verde) *
 - 8 jalapeños a la parrilla
 - 12 oz. vol. mezcla de pimienta y cebolla *
 - 56 bocaditos de churro de 1 pulgada *
 - 8 cucharadas. azúcar de canela *
 - 8 oz. vol. salsa de chocolate
 - 24 oz. peso chips de tortilla de maíz *
 - 12 oz. vol. mezcla de cilantro y cebolla *
 - 12 oz. vol. salsa verde
 - 12 oz. vol. crema de aguacate *
 - 8 oz. vol. cebollas rojas en escabeche, escurridas *
 - 32 rodajas de lima *
 - 16 oz. vol. salsa roja *
 - 8 botellas de Coca-Cola mexicana refrigeradas
- * Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación**

Procedimiento

1. Coloque 48 tortillas de maíz blanco en una superficie plana precalentada y caliente durante 30-40 segundos. Voltee las tortillas y repita este paso con el otro lado. Retirar de la superficie plana y envolver suavemente en papel de aluminio. Dejar de lado.
2. Char cuatro jalapeños en la parrilla, ase hasta que estén tiernos. Una vez tierna, envuélvala en una envoltura de papel de aluminio aislado.
3. Coloque las tortillas envueltas en papel aluminio y los jalapeños calientes en dos cajas # 4, cierre los recipientes.
4. Coloque la proteína en la superficie plana durante aproximadamente 1-2 minutos o hasta que esté crujiente (si es carne de res ranchero verde, agregue 16 oz. De salsa verde a la parte superior plana). Coloque en tres tazas de sopa kraft de 16 oz.
5. En una sartén precalentada a fuego alto, saltear la mezcla de pimienta y cebolla hasta que esté ligeramente carbonizada. Coloque en una taza de sopa kraft de 8 oz.
6. Hornea o fríe los churros hasta que estén dorados y crujientes. Corte cada churro en trozos de 7 pulgadas y colóquelo en un tazón para mezclar y mezcle con la mezcla de canela y azúcar hasta que esté uniformemente cubierto.
7. Divida la salsa de chocolate caliente en dos moldes de 4 oz. Coloque los churros y la salsa de chocolate dentro de dos cajas # 4.
8. Divida los chips de tortilla de maíz y colóquelos en cuatro cajas # 4 y mantenga los alimentos calientes hasta que llegue el conductor.
9. Porciones de cilantro y mezcla de cebolla, salsa verde, crema de aguacate, rodajas de lima y salsa roja en tazas de sopa kraft de 16 oz. Divida las cebollas en escabeche en una taza de sopa kraft de 8 oz y mantenga los alimentos fríos.
10. Cuando llegue el conductor de la entrega, coloque todos los artículos en bolsas de papel para llevar con servilletas, tenedores y cucharas. Coloque 8 Coca-colas embotelladas en una bolsa para llevar aparte. Selle las bolsas antes de entregárselas al repartidor.

La Gran Reunión for 8 - Packaging



La Chingona Combo

Ingredientes

- 6 tortillas de maíz blanco, 4.5
 - 6 oz de peso. proteína de elección, preparada según las especificaciones (carne de carnitas de cerdo, tinga de pollo o carne ranchero verde) *
 - 1 jalapeño asado *
 - 6 oz wt. chips de tortilla de maíz *
 - 2 oz vol. cebollas rojas en escabeche *
 - 2 oz vol. mezcla de cilantro y cebolla *
 - 2 oz vol. salsa verde
 - 4 rebanadas de lima *
 - 4 oz vol. salsa roja *
 - 1 botella de Coca-Cola mexicana fría
- * Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación.**

Procedimiento

1. Coloque 6 tortillas de maíz blanco en una superficie plana precalentada y caliente durante 30-40 segundos. Voltee las tortillas y repita este paso con el otro lado.
2. Retire las tortillas de la superficie plana y envuélvalas suavemente en papel de aluminio. Dejar de lado.
3. Coloque la proteína en la superficie plana durante aproximadamente 1-2 minutos o hasta que esté crujiente (si es carne de res ranchero verde, agregue 2 onzas de salsa verde a la parte superior plana). Coloque en la taza de sopa kraft de 8 oz.
4. Char un jalapeño en la parrilla, ase hasta que esté tierno. Una vez tierna, envuélvala en una envoltura de papel de aluminio aislante.
5. Divida los chips de tortilla de maíz y colóquelos en una caja de catering kraft n. ° 4 y mantenga los alimentos calientes hasta que llegue el conductor.
6. Divida las cebollas rojas encurtidas, la mezcla de cilantro y cebolla, la salsa verde y las limas en moldes de 2 oz. Divida la salsa roja en un molde de 4 oz y mantenga los alimentos fríos.
7. Cuando llegue el conductor de la entrega, coloque la carne, las tortillas envueltas, la mezcla de cilantro y cebolla, las cebollas rojas encurtidas, el jalapeño asado, la salsa verde y las rodajas de limón en una caja de catering kraft n. ° 4.
8. Agregue los artículos a la bolsa de entrega junto con las servilletas y los utensilios. Coloque 1 botella de Coca-Cola fría en la bolsa y sellela antes de entregársela al conductor de la entrega.



Patatas fritas y guacamole

Ingredientes

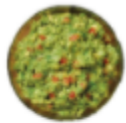
- 6 oz chips de tortilla de maíz*
- 4 oz vol.guacamole*

*** Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación.**



Procedimiento

1. Divida el guacamole en una taza de soufflé de 4 oz, cubra y reserve.
2. Coloque los chips de tortilla en la caja de catering kraft n. ° 4, ciérrelo y manténgalo caliente hasta que llegue el conductor de la entrega.
3. Cuando llegue el conductor de la entrega, agregue las papas fritas y el guacamole en la bolsa de entrega junto con las servilletas y un utensilio preparado.



Patatas fritas y salsa

Ingredientes

- 6 oz chips de tortilla de maíz *
- 4 oz vol. salsa roja *

*** Vea la receta a granel que se encuentra en la parte posterior del manual de preparación.**



Procedimiento

1. Distribuya la salsa en una taza de soufflé de 4 oz, tápela y reserve.
2. Coloque los chips de tortilla en la caja de catering kraft n. ° 4, ciérrelo y manténgalo caliente hasta que llegue el conductor de la entrega.
3. Cuando llegue el conductor de la entrega, agregue las papas fritas y el guacamole en la bolsa de entrega junto con las servilletas y un utensilio preparado.



Bocaditos de churros y salsa de chocolate

Ingredientes

- 21 bocados de churro cada uno (trozos de pulgada)
- 11 cucharada de azúcar con canela *
- 2 oz vol. salsa de chocolate para mojar *

*** Vea la receta a granel listada en la parte posterior del manual de preparación**



Procedimiento

1. Precaliente el horno a 350 * F.
2. Coloque 3 churros de tamaño completo en una bandeja de media hoja engrasada y forrada con pergamino y colóquelos en el horno para cocinar durante aproximadamente 13-15 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. (Si usa una freidora, cocine por 3 minutos a 325 * F).
3. Retire los churros del horno y córtalos en trozos de 1 pulgada (aproximadamente 7 piezas por churro grande).
4. Coloque los bocados de churro en un tazón mediano y agregue el azúcar de canela por encima. Mezcle los churros para asegurarse de que todas las piezas estén cubiertas de manera uniforme.
5. Mida la salsa de chocolate en una taza de soufflé de 2 oz y cubra.
6. Agregue los bocados de churro en la caja de catering kraft n. ° 8 junto con la salsa de chocolate.
7. Manténgase abrigado hasta que llegue el conductor de la entrega.



Carne de carnitas (preparación a granel)

Rinde: 10 lb

Rendimiento / porción de la receta: 26 (6 oz)

Ingredientes

- 4 bolsas cada una (2.5 lb de carnitas prefabricadas)

Procedimiento de caliente

1. Mantenga en descongele las carnitas congeladas.
2. Abre la bolsa de carnitas descongelada en una cacerola mediana, con la seguridad de verter toda la carne y su jugo en la cacerola.
3. Encienda la estufa a fuego alto hasta que el jugo comience a hervir. Encienda la estufa a fuego lento y cocine a fuego lento durante aproximadamente 20 a 25 minutos.
4. Una vez que las carnitas estén completamente calientes, con unas pinzas, comience a triturar las carnitas en trozos del tamaño de un bocado.
5. Una vez trituradas, transfiera las carnitas a una sartén de 6 pulgadas y mantenerlas calientes y listas en la línea.
6. Al retirar, transfiera la porción de carnitas a la parte superior plana (o sartén) con una pequeña cantidad de aceite. Dorar y dorar ligeramente las carnitas. Asegúrate de no triturar demasiado.

Procedimiento pal frío

1. Mantenimiento en Descongele la carne de carnitas congelada.
2. Abre la bolsa de carnitas descongelada en un tazón mediano, asegurándose de verter toda la carne y su jugo en el tazón.
3. Con unas pinzas, comience a triturar la carne en trozos del tamaño de un bocado.
4. Transferir a un recipiente de almacenamiento, etiquetar, fechar y refrigerar.

Carne de tinga de pollo (preparación a granel)

Rinde: 10 lb

Rendimiento / porción de la receta: 26 (6 oz)

Ingredientes

- 2 bolsas cada una (5 lb de tinga de pollo prefabricada)mantenimiento en

Procedimiento de caliente

1. Descongele la carne de la tinga de pollo congelada.
2. Abra la bolsa descongelada de tinga de pollo en una cacerola de tamaño mediano, asegurándose de verter toda la carne y su jugo en la cacerola.
3. Encienda la estufa a fuego alto hasta que el jugo comience a hervir. Encienda la estufa a fuego lento y cocine a fuego lento durante aproximadamente 20 a 25 minutos.
4. Una vez que la carne de tinga de pollo esté completamente caliente, con pinzas, comience a desmenuzar el pollo en trozos del tamaño de un bocado.
5. Una vez trituradas, transfiera las carnitas a una sartén de 6 pulgadas y mantenerlas calientes y listas en la línea.

Procedimiento del frío

1. Descongele la carne de tinga de pollo congelada.
2. Abra la bolsa descongelada de tinga de pollo en un tazón mediano, asegurándose de verter toda la carne y su jugo en el tazón.
3. Con unas pinzas, comience a triturar la carne en trozos del tamaño de un bocado.
4. Transferir a un recipiente de almacenamiento, etiquetar, fechar y refrigerar.

Carne de res ranchero verde (preparación a granel)

Rinde: 10 lb

Rendimiento / porción de la receta: 26 (6 oz)

Ingredientes

- 2 bolsas cada una (4-6 lb de carne ranchera prefabricada)

Procedimiento de caliente

1. Descongele la carne ranchera congelada.
2. Abra la bolsa descongelada de carne ranchero en una cacerola mediana, asegurándose de verter toda la carne y su jugo en la cacerola.
3. Encienda la estufa a fuego alto hasta que el jugo comience a hervir. Encienda la estufa a fuego lento y cocine a fuego lento durante aproximadamente 20 a 25 minutos.
4. Una vez que el ranchero de carne esté completamente caliente, con pinzas, comience a desmenuzar el ranchero de carne en trozos del tamaño de un bocado.
5. Una vez desmenuzado, transfiera la carne ranchera a una sartén de 6 pulgadas y manténgase caliente y lista en la línea.
6. Cuando esté listo para envasar, mezcle con la Salsa Verde Ranchera de Res tibia.

Procedimiento del frío

1. Descongele la carne congelada.
2. Abra la bolsa descongelada de carne ranchero verde en un tazón mediano, asegurándose de verter toda la carne y su jugo en el tazón.
3. Con unas pinzas, comience a triturar la carne en trozos del tamaño de un bocado.
4. Transferir a un recipiente de almacenamiento, etiquetar, fechar y refrigerar.

Las carnitas se calientan

Rinde: porción de 1-6 oz porción de la

Rendimiento /receta: 1 (6 oz)

Ingredientes

- 6 oz p. Carnitas pre-ralladas

Procedimiento

1. Coloque 6 onzas de Carnitas pre-ralladas en la parte superior plana precalentada para dorar.
2. Una vez que estén crujientes y recalentado a 165, retíralo de la parte superior plana y empaque inmediatamente.
3. Manténga abrigado hasta que llegue el conductor de la entrega.

Calentamiento de pollo con tinga

Rinde: porción de 1 a 6 onzas porción de la

Rendimiento /receta: 1 (6 onzas)

Ingredientes

- 6 onzas de peso. Tinga de pollo pre-desmenuzado

Procedimiento

1. Coloque 6 oz de pollo pre-desmenuzado en la parte superior plana precalentada para dorar.
2. Una vez que esté crujiente y recalentado a 165 grados Fahrenheit, retíralo de la parte superior plana y empaque inmediatamente.
3. Manténga abrigado hasta que llegue el conductor de la entrega.

Carne Ranchero Verde calentar

Rinde: Porción de 1 a 6 oz Porción de la

Rendimiento /receta : 1 (6 oz)

Ingredientes

- 6 oz de carne de res deshebrada,
- 2 oz vol. salsa verde,

Procedimiento

1. Coloque 6 oz de Carne Ranchera Pre-desmenuzada a Flattop precalentado.
2. Dorar hasta que esté crujiente y agregar 2 oz de salsa verde.
3. Una vez que esté completamente mezclado, retíralo de la parte superior plana y empaque inmediatamente.
4. Manténga abrigado hasta que llegue el conductor de la entrega.

chips (a granel)

Preparación de granel:

Rendimiento / porción de la receta: 8 (6 oz)

Ingredientes

- 48 oz de tortilla chips congeladas precortadas
- 8 cucharadas de Tajín

Procedimiento para

1. Coloque 6 oz de totopos crudos en una canasta de freidora a la vez y colóquelos en una freidora precalentada a 325 grados.
2. Una vez que esté completamente sumergido en aceite, agita la canasta para mantener las papas fritas en movimiento y cocinar uniformemente.
3. Freír durante 2-3 minutos o hasta que estén doradas. Escurre el exceso de aceite.
4. Coloque las papas fritas en un tazón y mezcle con el condimento Tajín repita el proceso hasta que todas las papas fritas estén fritas.
5. Vierta los chips de condimento en un recipiente de almacenamiento, etiquete, coloque la fecha y guárdalos a temperatura ambiente hasta que los necesite.

Cilantro–Cebolla Mix

Gana:64 oz

Receta Rendimiento / Ración: 32 (2 oz)

Ingredientes

- 10 cebolla amarilla
- ½ cucharada de cilantro fresco picado
- 2 cucharadas de jugo de limón

Procedimiento

1. Pelar la cebolla y los dados en ¼ en trozos y picar el cilantro.
2. Vierta la cebolla picada y el cilantro picado en un tazón grande para mezclar.
3. Agregue el jugo de limón a la mezcla y revuelva hasta que esté completamente incorporado.
4. Vierta en un recipiente de almacenamiento.
5. Etiqueta, coloque la fecha y almacene en la hielera hasta que sea necesario para el servicio.

Mezcla de pimiento y cebolla

Rinde: 230 oz

Rendimiento / porción de la receta: 115 (2 oz)

Ingredientes

- 5 pimientos morrones rojos
- 5 verdes
- 3 cebollas amarillas

Procedimiento

1. Cortar los pimientos y las cebollas en juliana.
2. Agregue los pimientos y las cebollas en un tazón grande para mezclar y mezclar bien.
3. Vierta en una sartén de 6 pulgadas $\frac{1}{3}$.
4. Etiqueta, coloque la fecha y almacene en la hielera hasta que sea necesario para el servicio.

Crema de aguacate

Rinde: 2.5 lb

Rendimiento / porción de la receta: 20 (2 oz)

Ingredientes

- 2 lb de pulpa de aguacate
- 1 cucharada de ajo picado
- ¼ taza de cilantro picado
- 1 taza de crema agria
- ½ cucharadita de sal de mesa
- 2 cucharaditas de jugo de lima

Procedimiento

1. Coloque todos los ingredientes en un procesador de alimentos y mezcle hasta que esté suave.
2. Vierta en un recipiente de almacenamiento.
3. Etiqueta, coloque la fecha y almacene en la hielera hasta que sea necesario para el servicio.

Salsa Roja

Rinde: 56 oz

Rendimiento / Porción de la Receta: 14 (4 oz)

Ingredientes

- ¼ de cucharada de ajo picado
- 1 cucharada de cebolla blanca picada
- ¼ de cucharada de cilantro fresco picado
- 7 cucharada de salsa preparada
- 1 cucharada de sal de mesa

Procedimiento

1. Picar el ajo, la cebolla blanca y fresca cilantro
2. Vierta los ingredientes picados en un tazón para mezclar, seguidos de la salsa prefabricada y la sal de mesa.
3. Mezcle bien los ingredientes hasta que estén completamente incorporados.
4. Vierta la salsa en un recipiente de almacenamiento.
5. Etiquete, fecha y almacene en la hielera hasta que sea necesario para el servicio.

Canela Azúcar

Rinde: 112 oz

Rendimiento / Porción de la Receta: 144 (2 cucharaditas)

Ingredientes

- 1 cucharada de canela molida
- 6 cucharada de azúcar granulada

Procedimiento

1. Combine la canela y el azúcar en un tazón mediano hasta que estén completamente incorporados.
2. Vierta el azúcar de canela en una coctelera o recipiente de almacenamiento.
3. Etiquete, fecha y almacene en un lugar seco y fresco hasta que sea necesario para el servicio.

Salsa para mojar de chocolate

Rinde: 143 oz

Rendimiento / porción de la receta: 71 (2 oz)

Ingredientes

- 1 lata # 10 de dulce de azúcar
- 2 tazas de leche entera

Procedimiento

1. Pre calienta una cacerola grande a fuego medio.
2. Vierta la lata de dulce de azúcar en la sartén y agregue lentamente la leche.
3. Revuelva la leche y el dulce de azúcar hasta obtener una consistencia suave y hasta que la mezcla de dulce de azúcar esté completamente caliente (aproximadamente 15 min). No deje que hierva, ya que esto puede quemar la mezcla.
4. Retire del fuego y deje enfriar.
5. Vierta en un recipiente de almacenamiento, etiquete, coloque la fecha y guárdelo hasta que lo necesite.

Cebollas rojas en escabeche

Rinde: 240 oz

Rendimiento / porción de la receta: 60 (4 oz)

Ingredientes

- 15 cebollas rojas medianas
- 3 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 ½ cucharada de agua
- ¼ de cucharada de Sal kosher

Procedimiento

1. Pele y juliana las cebollas rojas y colóquelas en un tazón grande para mezclar.
2. En una cacerola mediana mezcle el vinagre de sidra de manzana, el agua, el azúcar y la sal. Mezclar hasta que el azúcar y la sal se hayan disuelto. Encienda a fuego medio y deje hervir.
3. Una mezcla hierve, se vierte sobre las cebollas y se mezcla bien. Deje reposar durante 15 minutos. Después de 15 minutos, enfríe en un baño de hielo. Almacenar en un cambro de 5 cuartos, etiquetar y guardar en el refrigerador.

Jalapeños a la parrilla

Rinde: 48 oz

Rendimiento / porción de la receta: (40 c / u)

Ingredientes

- 3 lb de jalapeños frescos
- ⅓ de cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de sal kosher

Procedimiento

1. En un colador mediano, enjuague los jalapeños en agua fría y escurra.
2. Una vez que los jalapeños estén escurridos, colóquelos en un tazón grande para mezclar y verter aceite vegetal y sal kosher.
3. Mezcle bien, asegurándose de que los jalapeños estén completamente cubiertos.
4. Poner en un cambro de almacenamiento, etiquetar y fechar. (Ase a la parrilla)

Guacamole

Rinde: 2.5 lb

Rendimiento / porción de la receta: 10 (4 oz)

Ingredientes

- 2 lb de pulpa de aguacate
- 1 cucharada de ajo picado
- ½ taza de cilantro picado
- ¾ de cucharada de salsa roja (ver receta)
- Sal kosher al gusto
- 1 lima, exprimida

Procedimiento

1. Coloque todos los ingredientes en un bol, triturarlos suavemente dejando algunos trozos.
2. Sazonar con sal al gusto.
3. Colóquelo en un recipiente de almacenamiento y cúbrelo bien.
4. Etiqueta, coloque la fecha y almacene en la hielera hasta que sea necesario para el servicio.

Limones cortados

Rinde: 160 piezas

Receta Rendimiento / Porción:

Ingredientes

- 10 limas frescas

Procedimiento

1. Comience lavando las limas con agua fría.
2. Corta una lima en 16 piezas y continúa hasta que todas las limas estén cortadas.
3. Coloque en un recipiente de almacenamiento, etiquete, coloque la fecha y manténgalo en una nevera hasta que se necesite.