

PORTOBELLO RELLENO DE ARROZ SALVAJE

Tipo de Receta: Estándar

Clasificación: ENTRADA

Rendimiento: 0.207
 Tamaño de la porción: 0.207
 Número de porciones: 1



Costo unitario: \$ 12.11
 Precio de venta:
 % de Costo:
 % de Utilidad:
 Utilidad: \$ -

Tiempo de preparación: 8 min
 Tiempo de cocción: 10 min
 Temperatura de servicio: caliente

Ingredientes	Peso	Peso	Unidad	Porción/ Medida	Costo Unitario	% de rendimiento	Importe
	Bruto	Neto					
Hongo Portobello	0.060	0.060	Kg	1 puño	\$ 25.00	100%	\$ 1.50
Arroz salvaje	0.020	0.020	Kg	1 puño	\$ 30.00	100%	\$ 0.60
Arandanos	0.030	0.030	Kg	3 laminas	\$ 56.00	100%	\$ 1.68
Ajo picado	0.007	0.007	Lt	30 ml	\$ 75.00	100%	\$ 0.53
Aceite de Oliva	0.030	0.030	Lt	30 ml	\$ 90.00	100%	\$ 2.70
Nuez picada	0.030	0.030	Kg	2 pizcas	\$ 135.00	100%	\$ 4.05
Albahaca picada	0.030	0.030	Kg	1 pizca	\$ 35.00	100%	\$ 1.05
COSTO TOTAL							\$ 12.11

Técnica:

- 1) Cortar el tallo del hongo y con la ayuda de una cuchara retirar toda la vellosidad negra. Reservar.
- 2) En un bowl mezclar todos los ingredientes restantes hasta formar un tipo tártara.
- 3) Rellenar el hongo con la tartara y calentar en la salamandra.
- 4) Montar caliente sobre un plato imperial transparente. Llevar a la mesa.

SOPA DE HONGOS



Tipo de Receta: Estándar

Clasificación: SOPA

Rendimiento: 6.925
 Tamaño de la porción: 0.250
 Número de porciones: 28

Costo unitario: \$ 4.56
 Precio de venta:
 % de Costo:
 % de Utilidad:
 Utilidad: \$ -

Tiempo de preparación: 30 min
 Tiempo de cocción: 20 min
 Temperatura de servicio: caliente

Ingredientes	Peso	Peso Neto	Unidad	Porción/ Medida	Costo Unitario	% de rendimiento	Importe
	Bruto						
Champiñon botón	0.805	0.805	Kg	805 gr	\$ 33.00	100%	\$ 26.57
Zetas	0.505	0.505	Kg	505 gr	\$ 50.00	100%	\$ 25.25
Hongo Portobello	0.700	0.700	Kg	700 gr	\$ 55.00	100%	\$ 38.50
Ajo	0.100	0.100	Kg	100 gr	\$ 75.00	100%	\$ 7.50
Cebolla	0.605	0.605	Kg	605 gr	\$ 6.50	100%	\$ 3.93
Epazote	0.250	0.250	Kg	1/2 manojo	\$ 35.00	100%	\$ 8.75
Peperonchino	0.030	0.030	Kg	3 pizcas	\$ 50.00	100%	\$ 1.50
Vino Blanco	0.250	0.250	Lt	250 ml	\$ 20.00	100%	\$ 5.00
Fondo de Res	3.500	3.500	Lt	3.5 Lt	\$ -		
Aceite de Olivo	0.100	0.100	Lt	100 ml	\$ 90.00	100%	\$ 9.00
Sal	0.050	0.050	Kg	la necesaria	\$ 5.50	100%	\$ 0.28
Pimienta	0.030	0.030	Kg	la necesaria	\$ 5.00	100%	\$ 0.15

COSTO TOTAL \$ 126.42

Técnica:

- 1) Picar los hongos, setas y botones, filetear la cebolla y reservar.
- 2) En una olla saltear todos los hongos, junto con la cebolla y el ajo hasta que suavicen.
- 3) Agregar el vino blanco y dejar que evapore el alcohol. Agregar el fondo de res y epazote, dejar hervir.
- 4) Al hervir checar sazón y corregir. Agregar peperonccino. Reservar hasta servir

**PECHUGA DE
POLLO A LA
PLANCHA**



Tipo de Receta: Estándar

Clasificación: AVES

Rendimiento: 0.385
Tamaño de la porción: 0.385
Número de porciones: 1

Costo unitario: \$ 11.98
Precio de venta:
% de Costo:
% de Utilidad:
Utilidad: -\$ 11.98

Tiempo de preparación: 3 min
Tiempo de cocción: 8 min
Temperatura de servicio: Caliente

Ingredientes	Peso	Peso Neto	Unidad	Porción/ Medida	Costo Unitario	% de rendimiento	Importe
	Bruto						
Pechuga de pollo	0.200	0.200	Kg	1/2 pza	\$ 46.00	100%	\$ 9.20
Especias de limón	0.030	0.030	Kg	lo necesario	\$ 8.00	100%	\$ 0.24
Ajo	0.005	0.005	Kg	1/2 cdita	\$ 75.00	100%	\$ 0.38
Sal	0.010	0.010	Kg	2 pizcas	\$ 5.50	100%	\$ 0.06
Pimienta	0.005	0.005	Kg	1 pizca	\$ 5.00	100%	\$ 0.03
Lechuga	0.060	0.060	Kg	2 hojas	\$ 7.00	100%	\$ 0.42
Jitomate	0.080	0.040	Kg	1/2 pza	\$ 12.00	50%	\$ 0.96
Cebolla	0.020	0.020	Kg	5 julianas	\$ 6.50	100%	\$ 0.13
Aguacate	0.015	0.015	Kg	3 medias lunas	\$ 38.00	100%	\$ 0.57
COSTO TOTAL							\$ 11.98

Técnica:

- 1) Tomar la pechuga de pollo y abrir en mariposa, sal pimentar y condimentar con el ajo y las especias de limón.
- 2) Poner sobre plancha hasta que este completamente cocida. Reservar
- 3) En un plato imperial redondo poner la lechuga, las rodajas de jitomate, julianas de cebolla y medias lunas de aguacate como guarnición.
- 4) Para el emplatado, Poner la pechuga del lado contrario a la ensalada. Servir.

FLAN DE COCO

Tipo de Receta: Estándar

Clasificación: POSTRE

Rendimiento: 1.250
 Tamaño de la porción: 0.120
 Número de porciones: 10



Costo unitario: \$ 5.53
 Precio de venta:
 % de Costo:
 % de Utilidad:
 Utilidad: \$ -

Tiempo de preparación: 45 min
 Tiempo de cocción: 7 hras
 Temperatura de servicio: caliente

Ingredientes	Peso	Peso	Unidad	Porción/ Medida	Costo Unitario	% de rendimiento	Importe
	Bruto	Neto					
Coco entero	1.000	0.300	Kg	1 Kg	\$ 15.00	30%	\$ 15.00
Agua de coco	0.250	0.250	Kg	1 tza	\$ 7.00	100%	\$ 1.75
Huevo	0.320	0.200	Kg	8 pzas	\$ 19.00	63%	\$ 6.08
Lecheras	0.525	0.500	Lt	3 latas	\$ 21.00	95%	\$ 11.03
Caramelo							
Azúcar	0.375	0.375	Kg	1 3/4 tza	\$ 7.80	100%	\$ 2.93
Ron añejo	0.030	0.030	Lt	1 caballito	\$ 380.00	100%	\$ 11.40
Malibu	0.030	0.030	Lt	1 caballito	\$ 245.00	100%	\$ 7.35
Agua	0.875	0.875	Lt	3 1/2 tzas	\$ -	100%	\$ -
COSTO TOTAL							\$ 55.53

Técnica:

- 1) Romper el coco y extraer el agua. Reservar.
- 2) Partir por la mitad y sacar la pulpa del coco, rayar y poner a hervir junto con el agua de coco y las lecheras.
- 3) Al romper hervor, apagar y reservar hasta que enfríe.
- 4) En la batidora, batir la claras a punto de turrón, después, agregar una a una las yemas.
- 5) Ya frío la mezcla de agua de coco, agregar a los huevo e incorporar uniformemente. Reservar.
- 6) Para el caramelo, en un molde agregar el azúcar, ron, malibu y agua y dejar reducir hasta obtener un caramelo oscuro.

