**“Modern Mexican Cuisine for 5\* City & Resort Hotels”**

**November 2017**

RECETAS PRIMERA JORNADA / 1ST DAY RECIPES

**Tostada de maíz con chapulines, guacamole tradicional**

*Fried corn tortilla top with toasted grasshoppers with traditional guacamole*

Cooking techniques: Technique for making a chunky guacamole and a crisp fried tortilla

Técnicas: Realizar un guacamole y una tostada

**Lubina con salsa al pastor, piña deshidratada y cebollas encurtidas**

*European Sea Bass loin al pastor with dried pineapple and pickled red onions*

Cooking techniques: Low temperature cooking (for the fish) and making a coriander foam.

Técnicas: Pescado cocinado a baja temperatura y hacer un aire de cilantro.

**Pipián rojo con ternera, papas salteadas**

*Red pumpkin seeds sauce with veal , sautéed potatoes*

Cooking techniques: Making pipián ( sauce prepared from pumpkin seeds and dried chillies), and sautéed potatoes.

Técnicas: Realizar un pipian: salsa preparada con semillas de calabaza y chiles secos y papas salteadas.

**Calabaza en tacha (Cocinada con piloncillo)**

*Mexican Pumpkin Candy Tacha style (cooked with brown sugar)*

Cooking techniques: Technique for making a tile

Técnicas: Realizar una teja

RECETAS SEGUNDA JORNADA / 2nd DAY RECIPES

**Guacamole estilo Cordon Bleu**

*Guacamole Cordon Bleu style*

Cooking techniques: Fine purée of avocados, tomatoes foam and a crisp fried tortilla using isomalt

Técnicas: Realizar un puré fino de aguacates, un aire de jitomate y un crujiente con isomalt.

**Lomo de lubina con salsa veracruzana**

European Sea bass loin with Veracruz sauce

Cooking techniques: Low temperature cooking (for the fish) and making potatoes soufflé

Técnicas: Pescado cocinado a baja temperatura y realizar papas soufflés.

**Ceviche estilo mexicano**

*Mexican fish ceviche*

Cooking techniques: Fresh raw fish cured in lime juice

Técnicas: Cocinar pescado utilizando jugo de limón

**Pastel 3 leches con fresa**

*Three milk cake with strawberries*

Cooking techniques: Technique for making genoese cake and making Chantilly cream

Técnicas: Realizar un genoise y una crema Chantilly

RECETAS TERCERA JORNADA / 3RD DAY RECIPES

**Ensalada de nopales con ceniza de jalapeño**

*Nopal Cactus Salad with jalapeño ashes*

Cooking techniques: Making a Brine for the nopal cactus and making a coriander vail

Técnicas: Realizar una salmuera para los nopales y realizar un velo de cilantro

**Buñuelos con jarabe de vainilla mexicana**

*Fritters with mexican vanilla syrup*

Cooking techniques: Techniques for making mexican fritters and deep frying

Técnicas: Realizar buñuelos mexicanos fritos

**Costillar de cerdo con mole y hormigas chicatanas**

*Pork loin-rack with Mole and Chicatana ants*

Cooking techniques: Technique for making a mole and chochoyotes ( small balls made with corn dough)

Técnicas: Técnica para realizar un mole, chochoyotes (bolas pequeñas hechas con masa de maíz)

**Arroz con leche caramelizado con azúcar moscabada**

*Rice with milk caramelized with brown sugar*

Cooking techniques: Caramelizing a cold dessert with a culinary torch

Técnicas: Caramelizar un postre frio con un soplete.