



**idea**<sup>GTO</sup>  
innovación.  
desarrollo.  
emprendimiento.  
aceleración.



**Guanajuato**  
Vive Grandes Historias  
Secretaría de Turismo

# RECETAS

GANADORAS DEL RETO

# FOODATHON

Edición 2021 y 2022





RECETAS GANADORAS

RETO

**FOODATHON**

LA INNOVACIÓN A PARTIR DE GUANAJUATO ¡SÍ SABE!

Edición 2022

# SANTÍSIMA COCINA CON EL ALMA

★ **Primer lugar** | Categoría PLATO FUERTE

## Integrantes

Rubén Vázquez Oropeza, Marla Rangel,  
Isaac Bañuelos Salazar y Oskar Vázquez Alanis

## Menú ganador

- **Plato fuerte**  
Capón de res.
- **Bebida**  
Suspiro de mezquite.



# CAPÓN DE RES

Plato fuerte

---

## Ingredientes

- Carne de res (tapa de espaldilla). 40 pz
- Tuétano con hueso
- Tomate verde (pelados)
- Brócoli
- Coliflor
- Zanahoria
- Chicharos (limpios sin cáscara)
- Ajos
- Cebolla morada 3 pzas grandes
- Betabel
- Chile pasilla
- Chile cuao (endémico de Tarandacuao Gto.)
- Manojos de totemoxtle
- Mantequilla chica Gloria 130 gr
- Chile habanero
- Pimienta negra
- Pimienta gorda
- Canela en raja
- Clavo
- Xoconostle 15 pzas
- Pulque
- Camotes naranja
- Sal de mar gruesa
- Sal fina
- Piloncillo
- Pirólisis de totemoxle (Carbón activado de totemoxle)

4 kg  
3 kg  
2 kg  
1 pieza  
2 pieza  
1 kg  
1/2 kg  
2 cabezas  
1kg  
2 piezas  
1/2 kg  
150 gr.  
1 pz  
2 barras  
2 piezas  
1 bolsita  
1 bolsita  
2pz  
1 bolsita  
1kg  
1 1/2 Lt  
3 piezas  
250 gr  
200 gr  
1/2 kilo  
150 gr.



RETO

FOODATHON

# CAPÓN DE RES

Plato fuerte

---

## Preparación

1.- Pirólisis de Totomoxle. Se debe hacer mínimo con 24 horas de anticipación. Se prepara un fuego con madera de mezquite, ya que haga braza se pone una parrilla y se genera un efecto de horno de reducción con una olla de barro o un cazo controlando el ingreso de oxígeno al interior para que las hojas pasen por un proceso de horneado por reducción y así generar carbón activado.

2.- Después de cocer la carne se reserva para posteriormente agregarla a la salsa en una cacerola o cazuela de barro, comenzamos friendo en el siguiente orden: el ajo picado, cebolla picada gruesa, los tomates verdes picados en pequeños cubos, los xoconostles pelados y despepitados en gajos medianos, el piloncillo trozado para que se funda en la salsa, los chiles pasilla trozados en tres partes desflemados en agua de sal. Una vez que la salsa empieza a hervir se sazona con las especias que previamente se han tostado y triturado con sal gruesa en un mortero o molcajete en seco, al final se afina con pulque y se agrega la pirólisis del totomoxtle para darle el toque oscuro y ayude a una buena digestión, checar el toque exacto de sal."



RETO  
DIA  
HON

# JUSTIFICACIÓN

## Inspiración

---

### Historia del platillo

Todo en el mundo se acomoda"... este año 2022 recibí de mi madre (que es guanajuatense) María Eugenia Alanis unos recetarios herencia de tres generaciones. Ella y mi padre Rubén Vázquez son cocineros y se dedican a la gastronomía desde 1978. Tomábamos de la historia de la familia una receta muy popular de mi abuelita que preparaba los fines de semana. Esta se llama caldo capón y era una platillo muy sencillo y económico, decidimos darle un giro y reconstruirlo ahora como un plato principal, reduciendo la salsa y dándole un color negro más intenso, incluyendo también cortes de res y una guarnición llevándolo a un nuevo escenario como un plato festivo que honre a la memoria de los abuelos.

La bebida el suspiro de mezquite está inspirada en los frutos del mismo árbol que tenemos en el estado, que dicho sea de paso son un súper alimento tomando como referencia un atole, creamos este concentrado del cual damos un pequeño toque de mezcal y lo acompañamos con frutos deshidratados de nuestro campo.



# SUSPIRO DE MEZQUITE

Bebida

---

## Ingredientes

- Harina de mezquite
- Lima
- Limón
- Toronja
- Naranja
- Piña deshidratada
- Mezcal Santísima. 3/4
- Oro comestible en lámina
- Oro comestible en polvo
- Aceite de oliva 200 ml
- Aceite de canola
- Leche de coco
- Crema de coco
- Hielos 5 kg
- Tostada artesanal de maíz rojo

## OTROS

- Fregona de platos
- Jabón de platos biodegradable

1 kg  
1 kg  
1/2 kg  
1 pieza  
1/2 kg  
1 kg  
1 botella  
bolsita  
50 gr  
200 ml  
1lt  
1 lt  
1 lt  
1 bolsa  
2 bolsitas

1 pz  
100 ml

RETO  
ATHON



# LA HERENCIA DE LA ABUELA

★ Segundo lugar | Categoría PLATO FUERTE

## Integrantes

Gloria Vázquez Sánchez, María Guadalupe Camarillo Sánchez y Eusevia Godínez Ramírez

## Menú

### • Plato fuerte

Sopa de caldo de conejo con tortilla ceremonial.





# SOPA DE CALDO DE CONEJO CON TORTILLA CEREMONIAL

Plato fuerte

---

## Preparación

### SOPA DE CONEJO

- 1.- Se pone a cocer el conejo con cebolla y ajo en 4 lts de agua por aproximadamente 40 min.
- 2.- Cuando esté lista la carne se le agregan todas las especias y se deja hervir por 10 minutos.
- 3.- Se bate la masa con un poco de agua hasta formar una mezcla para después ir agregándolas al caldo con ayuda de un colador.
- 4.- Se le agregan los nopales previamente cocidos y al servir se le agregan trozos pequeños de tortilla ceremonial.

### SALSA DE XOCONOSTLE

- 1.- Se pelan los xoconostles, se les retira el centro y se pica junto con la cebolla y el cilantro.
- 2.- Se asan los chiles y los tomates, se le retiran las semillas y se muelen ambos en el molcajete con los cominos.
- 3.- Al final se le incorpora todo a la salsa y se le agrega sal al gusto.

### AGUA DE XOCONOSTLE CON MUICLE

- 1.- Se pelan los xoconostles y se le retira el centro.
- 2.- Se muelen en la licuadora junto con la miel de abeja.
- 3.- Se asa el muicle y después se pone en un poco de agua para soltar el color y sabor.
- 4.- Se agrega todo a los 4 lts de agua.

### BURRITO DE FRIJOL

- 1.- Se cocen los frijoles para después molerse en el metate junto con los chiles ya asados y los cominos.
- 2.- Se toma un pedazo de masa y se extiende para poner en el centro un poco de frijol, se envuelve y se le da forma al burrito.
- 3.- Se pone a cocer en el comal y se le va dando vuelta hasta que quede bien cocido.



# JUSTIFICACIÓN

Inspiración

---

## Historia del platillo

Es un platillo muy familiar, que nos hace recordar nuestra infancia, ya que nuestros abuelos y padres se iban a cazar los conejos, para elaborar el caldo y de esa manera recordamos a nuestros antepasados. Con el paso del tiempo como parte de la cocina tradicional, hemos ido innovando la receta a manera de convertirlo en una sopa.



# DULCE RITUAL

★ **Primer lugar** | Categoría POSTRE

## Integrantes

Jessica Guadalupe Caltzonzin Valdéz, Carmen Huerta,  
Laura Paloblanco y Javier Rafael Bustos Jiménez

## Menú

- **Postre**  
Travesura de chocolate.



# TRAVESURA DE CHOCOLATE

Postre

---

## Ingredientes

- Harina de trigo 150 g
- Azúcar glass 30 g
- Tomate con cáscara 45 g
- Tequesquite 15 g
- Mezcal Jaral de Berrios 35 ml
- Yema de huevo 4 pzas
- Azúcar estándar 50 g
- Chocolate semi amargo 50 g
- Crema para batir 140 ml
- Flor de lavanda 6 pzas
- Clara de huevo 6 pza
- Chile ancho 4 pzas
- Cocoa 60 g
- Mantequilla 60 g
- Aguamiel 500 ml
- Carbón activado 15 g
- Romero 10 g
- Anís estrella 1 pza
- Clavo de olor 4 pza
- Jugo de piña natural 2 oz
- Jugo de naranja natural 2 oz
- Jugo de limón 1 oz
- Jarabe natural 1.5 oz

RETO



# TRAVESURA DE CHOCOLATE

Postre

---

## Preparación

- 1.- En una olla agregar 500 ml de agua, 15 gr de tequesquite, el tomate con cáscara y el mezcal 1 oz, dejar que tome hervor por mínimo 15 minutos cuando tome una tonalidad marrón estará listo, colar y reservar.
- 2.- En un recipiente incorporar harina, yemas de huevo y amasar, ya que se encuentren incorporados los ingredientes, agregar poco a poco el líquido de tomate incorporando hasta obtener una masa dura y ligeramente seca.
- 3.- Posteriormente estiraremos la masa en tiras de 1 milímetro de grosor para dar forma al tumbagón con un poco de huevo pegamos los extremos para que tenga una forma definida.
- 4.- En un sartén ponemos a reducir el aguamiel hasta obtener un jarabe oscuro y concentrado.
- 5.- Batir la crema hasta tomar un punto de hilo y posteriormente incorporar el jarabe de aguamiel.
- 6.- Para la tierra de chocolate amargo, tostar el chile ancho y tritularlo, incorporarlo con la mantequilla, harina y cocoa hasta formar una mezcla y hornear a 200°, para posteriormente tritularla.
- 7.- Para el merengue, en un bowl levantar las claras hasta obtener un punto de nieve, incorporar el azúcar y extender en una capa delgada de 3 milímetros para posteriormente hornear a 100° hasta que la consistencia sea seca y ligera.
- 8.- Para la trufa de chocolate, temperar el chocolate a 35° y reservar, calentar la crema para batir y agregar las flores de lavanda hasta que suelte su aroma, colar e integrar al chocolate temperado.
- 9.- Dar la forma esférica de la trufa y refrigerar.

## Coctel

- 1.- En un shaker incorporar el carbón activado, el jugo de piña, naranja y limón, el jarabe natural y el mezcal, hielo a tope y agitar por 3 minutos.
- 2.- Posteriormente con la canela, clavo, anís y romero ahumar un vaso corto, agregar hielo y servir.



# JUSTIFICACIÓN

## Inspiración

---

### Historia del platillo

Mediante la elaboración de un postre interactivo buscamos recrear una historia de la infancia que nos permita recordar anécdotas, buscando a través de la nostalgia, transmitir recetas tradicionales como lo es el tumbagón y productos del estado como el mezcal Jaral de Berrios, así mismo retornar a su elaboración tradicional que significa mucho para el Estado.



# COMEDOR CHUPÍCUARO

★ **Segundo lugar** | Categoría POSTRE

## Integrantes

Ismael Hernández Trujillo, Erick Antonio Gutiérrez Morales, Marco Antonio Díaz Castro, Graciela Morales Martínez, Andrea Serrano Ramírez, Karla Martínez Gómez, Juan Enrique Martínez Castro, Alejandro García Olvera y Shaian Betancourt Álvarez.

## Menú

- **Postre**

Eternas memorias, homenaje a la mujer de Chupícuaro.



# ETERNAS MEMORIAS, HOMENAJE A LA MUJER DE CHUPÍCUARO

## Postre

---

### Ingredientes

#### MIGAS CON CALOSTROS Y TORTILLAS DURAS

- Calostros de 1 semana sin cuajar (o leche bronca)
- Tortillas duras
- Azúcar
- Canela
- Cáscara de naranja
- Hojas de árbol de naranjo

1.5 lts  
1 k  
100 gr  
1 pza  
1 pza  
3 hojas

#### XOCONOSTLE EN DULCE DE CAÑA MILPERA

- Xoconostle rosa
- Piedra chica de tezontle rojo
- Mantequilla
- Agua
- Destilado de su preferencia
- Caña milpera dulce
- Canela
- Anís estrella

10 pzas  
1 pza  
50 gr  
1 lt  
20 ml  
1 pza  
1 pza  
1 pza

#### CAÑUELA QUEMADA CON PINOLE

- Cañuelas seca y quemada a modo de carbón
- Harina
- Azúcar granulada
- Pinole
- Azúcar moreno
- Cucharadita de levadura en polvo
- Cucharadita de sal
- Mantequilla fría sin sal

2 pzas  
225 gr  
100 gr  
30 gr  
12 gr  
1/4 pza  
c/n  
150 gr

RETO



# ETERNAS MEMORIAS, HOMENAJE A LA MUJER DE CHUPÍCUARO

Postre

---

## Ingredientes

### GELATINA CON HOJAS DE LA PLANTA DEL MAÍZ

- Hojas de la caña del maíz seco
- Agua
- Grenetina
- Azúcar
- Ramita de canela
- Jarabe de xoconostle

#### Para la decoración:

- Leche
- Grenetina
- Queso crema artesanal

### GRANOS DE MAZORCA NIXTAMALIZADOS CON CENIZA DE MEZQUITE

- Maíz
- Ceniza de mezquite
- Agua
- Aceite para freír
- Azúcar morena
- Tamizador en color plata

### MERENGUE LISO DE POLVO DE ESPIGA

- Yemas de huevo
- Azúcar refinada
- Espiga seca
- Gotas de limón

### SALSA DE GUAYABA Y VINO GUANAJUATENSE

- 500 gr. de guayaba
- 50 gr. de azúcar
- Un trozo de canela
- Un anís estrella
- Pimienta gorda
- Botella de vino rosado

5 pza  
1 lt  
60 gr  
100 gr  
1 pza  
100 ml

100 ml  
9 gr  
20 gr

1 k  
15 gr  
3 lts  
500 ml  
10 gr  
c/n

4 pzas  
200 gr  
20 gr  
3 gotas

500 gr  
50 gr  
1 pza  
1 pza  
3 pzas  
1 pza



RETO  
HOMENAJE A LA MUJER DE CHUPÍCUARO

# ETERNAS MEMORIAS, HOMENAJE A LA MUJER DE CHUPÍCUARO

Postre

## Preparación

### MIGAS CON CALOSTROS Y TORTILLAS DURAS

- 1.- Poner a cocer la leche a fuego lento en una cazuela de barro.
- 2.- Al momento de saltar hervor agregar el azúcar, la canela (las hojas de naranjo y las cáscaras solo se dejan 10 min en la leche.)
- 3.- Para finalizar se dejan caer las tortillas en la leche y caliente, se quita del fuego y se deja reposar por 15 min.

### XOCONOSTLE EN DULCE DE CAÑA MILPERA

- 1.- Se raspan los xoconostles con la piedra para quitar las espinas y dejarlos más suaves al tacto y al gusto.
- 2.- Se cortan en 3 partes iguales y se les retira la tuna.
- 3.- Se pone el agua, mantequilla, caña, destilado, canela y el anís a fuego lento en un caso de cobre.
- 4.- Una vez que suelte el hervor dejar caer los xoconostles y dejar a fuego hasta que ablanden por completo.

### CAÑUELA QUEMADA CON PINOLE

- 1.- En un recipiente, ponemos la harina, el azúcar, el azúcar morena, el pinole, la levadura en polvo y la sal.
- 2.- Batimos y agregamos la mantequilla y mezclamos.
- 3.- Extendemos sobre una placa de horno con papel de estraza.
- 4.- Se hornea a 180° centígrados por 25 min.

### GELATINA CON HOJAS DE LA PLANTA DEL MAÍZ

- 1.- En un pocillo colocar el agua, y el jarabe con las hojas de maíz, la canela, el azúcar a que rompa hervor.
  - 2.- Se retira todos los sólidos del agua y se reserva.
  - 3.- Previo se hidrata la grenetina con un poco de agua fría y se deja que cuaje, se mete al microondas por 10 min. a que se derrita y se le agrega el agua.
  - 4.- Revolvemos y dejamos enfriar, se debe dejar reposar una noche en el refrigerador.
- Para el decorado:
- 1.- Calentar todos los insumos a 65° y dejar a baño maría en lo que se usan.
  - 2.- Con ayuda de mondador hacer las decoraciones.

### GRANOS DE MAZORCA NIXTAMALIZADOS CON CENIZA DE MEZQUITE

- 1.- En una olla agregar el agua, el maíz, la ceniza de mezquite a fuego durante un aproximado de 3 horas y media, dejar reposar toda una noche.
- 2.- Colocar aceite en una olla a 65° y freír los granos ya nixtamalizados.
- 3.- Por último, espolvoreamos azúcar y matizador plateado.

### MERENGUE LISO DE POLVO DE ESPIGA

- 1.- En un comal tostar las espigas separadas y moler en un molcajete.
- 2.- Levantar las claras a punto de pico, agregar el azúcar y la espiga molida.
- 3.- Agregar las gotas de limón.

### SALSA DE GUAYABA Y VINO GUANAJUATENSE

- 1.- Poner agua en una olla y agregar todos los insumos antes mencionados.
- 2.- Una vez que suelte hervor dejarlos 10 min. más y retirar del fuego.
- 3.- Sacar la pimienta, anís, canela y moler todo lo demás.

RETO

4  
C  
H  
A  
T  
H  
C  
D  
C  
E

# JUSTIFICACIÓN

## Inspiración

---

### Historia del platillo

El menú titulado memorias eternas es un reflejo de los recuerdos de una infancia que con gran riqueza familiar y un fogón dieron paso a los mejores años de nuestra infancia, que se da por la necesidad de alimentar a la familia con el poco recurso que se tenía a la mano en ese momento, pero nunca con ausencia de la sazón y el sabor tan característico de la comida que se guisaba al son de las brasas y el humo que daba forma a un velo de olores y figuras a contra luz.

El uso de los insumos, técnicas y mitos que se usaban y que para nosotros fue algo desconocido en el momento nos llenaron de conocimientos y un gran aprecio por las costumbres familiares, que nos dieron una riqueza cultural y gastronómica que nos ofrecen las familias guanajuatenses.

El postre es un homenaje a la mujer guanajuatense de los mercados, que día con día provee a las familias de comida que ella misma elabora y cosecha, este postre está realizado con insumos propios de la planta del maíz como la cañuela, hojas, espigas, maíz y la caña. Además de integrar algunas recetas del sur de Guanajuato, de la región de Acámbaro como son las migas que es un plato de rescate, el xoconostle en dulce de caña que son recetas tradicionales familiares.

La idea es poder integrar insumos sustentables y libres de pesticidas que se cultiven dentro del estado y de pequeños productores de la región, ingredientes presentes en el día a día y pocos usados o desconocidos para algunos, sin dejar de lado la innovación y la tendencia para las nuevas generaciones, dándoles una interacción más presente y acentuada a su realidad para llamar su atención.



RETO  
HOMENAJE



RECETAS GANADORAS

RETO

**FOODATHON**

LA INNOVACIÓN A PARTIR DE GUANAJUATO ¡SÍ SABE!

Edición 2021

# Cincumaa

## Primer lugar

Cincumaa es el centro interdisciplinario de Cultura Médico-agro-alimentaria al que pertenecen los integrantes de este equipo. Ellos participaron en el reto “Innovación Gastrónmica” en la primera edición del reto Foodathon.

### Menú

- **Entrada:**  
Fidelidad a Guanajuato
- **Plato fuerte:**  
Sobre las olas de colores
- **Bebida:**  
Cuando te hablen de amor y de cosas peores
- **Postre:**  
Emenguaro



# Fidelidad a Guanajuato

## Entrada

### Ingredientes:

#### Tumbagón:

- 2 kg Tequezquite
- 2 pza Cáscara de tomate
- 4 L. Mezcal Joven
- 1.5 gr Yema de huevo
- 0.2 gr Harina
- 0.4 gr Manteca
- 2.5 gr Azúcar glas
- 0.5 gr Mezcla de pimienta clavo y anís
- 1 L Manteca para freír
- 1 pza Matizador dorado y plata

#### Salsa capón:

- 2 pza jitomate
- 2 gr Ajo
- 0.1 gr Cebolla
- Sal y cilantro al gusto
- 0.5 gr Chile de árbol
- 1 pza Mixiote de maguey

#### Tamal:

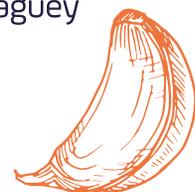
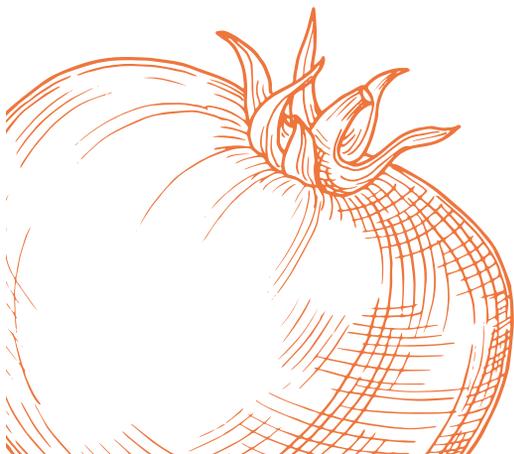
- 10 gr Masa de maíz
- 2.5 gr Manteca
- 3 gr Frijol negro cocido
- 5 gr Queso de cabra fresco
- Sal y Agua al gusto
- Hojas de totomoxtle remojadas en agua al gusto

#### Rompope:

- 1 L Leche
- 10 pza Yemas
- 1 taza Azúcar
- 1 pza Canela
- 1 ml Vainilla
- 0.75 ml Ron
- 1 C. Agua de azahar
- 1 pzc Bicarbonato

#### Salsa capón:

- 2 pza jitomate
- 2 gr Ajo
- 0.1 gr Cebolla
- Sal y cilantro al gusto
- 0.5 gr Chile de árbol
- 1 pza Mixiote de maguey



# Fidelidad a Guanajuato

## Entrada

### Preparación

#### Tumbagón

Cocer las cáscaras de tomate con un poco de agua y tequesquite, Después colar y dejar enfriar. Batir las yemas a punto de cordón, y mezclar con harina, mojar con agua de tequesquite y alcohó hasta que quede una pasta dura y tersa. Dejar en reposo y luego extender en una capa delgada con el rodillo. Cortar unas tiras anchas con una carretilla, hacer tubos y pegar con clara de huevo. Freír en manteca caliente y cubrir con azúcar glas. Se presentan en un platón acomodando los tumbagones unos sobre otros.

#### Rompopé

Caliente en una olla el bicarbonato, la canela, el azúcar, la vainilla y la leche. Cuando empiece a hervir baja a fuego lento la flama. Bate las yemas de huevo. Agrega un poco de la leche caliente sin dejar de batir, esto templará las yemas. Agrega las yemas templadas a la leche caliente y sin dejar de mezclar, a fuego muy lento. Cuando empiece a espesar apague el fuego. Cuela el rompopé para retirar la rama de canela. Agrega el ron y el agua de azahar. Guarda el rompopé en el refrigerador y disfruta



# Fidelidad a Guanajuato

## Entrada

### Preparación

#### Tamal de piedra

Se bate la manteca y se le agrega la masa con un poco de sal y se bate muy bien. (en caso de no usar manteca la masa se moja con agua de cáscara de tomate y tequesquite). Se rellena la hoja de totemoxtle con masa y se le agrega frijol y queso de cabra se enrolla y se pone a cocer a vapor por 40 minutos.

#### Salsa capón

Se ponen a tatemar los jitomates, ajo, chile verde y cebolla enrollado en el mixiote, se muelen en molcajete y se agrega el cilantro picado y sal.



# Sobre las olas de colores

## Plato fuerte

### Ingredientes:

#### Mole de animas:

- 6 pza Chile guajillo
- 4 pza Chile ancho
- 3 pza Chile puya
- 2 gr Canel
- 35 gr Manzana
- 50 gr Pepita de calabaza
- 25 gr Cacahuete
- 115 gr Plátano
- 60 gr Tejocote
- 1 C. Manteca de cerdo
- Sal al gusto
- 1 c. Mejorana
- 150 gr Maíz colorado
- 2 gr Pimienta

- Caldo de guajolote al gusto
- tortilla tostada de comal
- 150 gr Chilacayote

#### Carne en penca:

- 150 gr Carne de puerco
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pza Penca de maguey
- Corteza de mezquite

#### Guarnición :

- 5 gramos de:
- Garbanzo seco
- Garbanzo fresco
- Chícharo



- Cacahuete fresco
- Haba fresca
- Coliflor
- Camote de colores
- Nopales tiernos
- y 5 ml de:
- Pulque
- Jugo de naranja
- Aceite de oliva

#### Decoración:

- 1 pieza de:
- rodaja de chilacayote
- Flor de calabaza



# Sobre las olas de colores

## Plato fuerte

### Preparación

#### Carne en penca:

Se pone sal pimenta la carne y se sella en las brasas. se envuelve en la penca de maguey previamente asada y se hornea o se cuece a vapor. La proteína de cerdo será cocinada en horno de piso que es más saludable, conserva los jugos de la misma y concentra su sabor.

#### Guarnición:

Cocer las verduras en pulque y sazonando con un poco de sal al final pasa por jugo de naranja y aceite



# Sobre las olas de colores

## Plato fuerte

### Preparación

#### **Mole de animas:**

Limpiar los chiles de venas y semillas y ponerlos a tostar al sol durante 4 días. Freírlos en manteca de cerdo, remojarlos en caldo de guajolote caliente y molerlos en metate. El maíz se tuesta en el comal, se fríe en manteca y se muele hasta formar una pasta, se reserva. Freír los tomatillos, cacahuates y semillas, la raja de canela y la ramita de tomillo, se muelen. En la manteca caliente agregamos un pedazo de cebolla y un diente de ajo ya que estén acitronados se retiran y se agrega a freír la molienda de los chiles, luego la de los tomatillos y semillas y cacahuete. El maíz se disuelve en un poco de caldo hasta formar un atole se agrega a la cazuela pasándolo por un colador, se sigue meneando raspando el fondo de la cazuela para que no se pegue. Se sazona con la sal y se agrega el chocolate, se sigue meneando por 10 minutos y está listo para servirlo.

#### **Decoración:**

Poner la rodaja de chilacayote asada y la flor cruda



# Emenguaro

## Postre

### Ingredientes:

#### Pan de elote:

- 125 gr Mantequilla
- 150 gr Azúcar
- 75 gr Harina
- 160 gr Elote tierno
- 125 gr Claras de huevo
- 50 gr Cacahuete tostado

#### Galleta de mezquite:

- 10 gr Espiga de caña de maíz tostado
- 100 gr Harina de mezquite
- 10 gr Cacahuete
- 2 pza Yema de huevo
- 50 gr Harina
- 100 gr Manteca
- Azúcar glas al gusto
- Mescla de pimienta clavo y anís al gusto

#### Crema de fresas:

- 1/2 l Crema lincot
- 70 gr Azúcar
- 4 pza Yema
- 30 ml Miel
- 25 gr Almendra
- 1 raja Canela
- 160 gr Fresa

#### Atole duro:

- 1 k Masa
- 5 l Leche bronca
- 200 gr Arroz cocido
- 2 pza Canela
- 1 k Azúcar
- 1 k Guayaba

#### Gelatina de alfalfa:

- 60 gr Alfalfa
- 150 gr Grenetina
- Agua al gusto
- Limón
- 50 gr Azúcar

#### Decoración:

- 100 gr Palomitas
- 1 pza Fresa
- 100 gr Charamusca y leche
- 5 gr Germen de alfalfa
- 15 gr Fondant
- 1 pza Oblea comestible



# Emenguaro

## Postre

### Preparación

#### **Pan de elote:**

Moler el grano de elote previo cocer en agua con los 50 gr de azúcar, triturar los cacahuates tostados , mezclara todos los insumos y poner en un molde engrasado y hornear durante 30 min a 180 gr. (depende de cada horno)

#### **Crema de fresa:**

Poner a calentar la crema el azúcar y la canela a que de un hervor, apagar y poner la miel, cuando este frio poner el resto de los insumos y llevar a congelar (helado)

#### **Atole duro:**

Se deshace la masa con la leche y se pone a fuego bajo, Se muele el arroz cocido para que quede un apasta, Se pone a cocer la leche con la masa disuelta y se le agrega la pasta de arroz cuando este caliente y se le mueve para que no se pegue, Se le agrega el azúcar y la canela , Al final se le agrega la guayaba molida y colada, poner en fuego durante dos horas sin dejar de mover , se pone en un molde circular y se deja enfriar



# Emenguaro

## Postre

### Preparación

#### **Galleta de mezquite:**

Mezclar todos los insumos y refrigerar, sacar y estirar, cortar en forma de cristo y freír en aceite espolvorear con azúcar glase y mezcla de especias

#### **Gelatina de alfalfa:**

Moler la alfalfa con agua y colar y reservar, hidratar la grenetina y luego meter al microondas durante 1 min, agregar al jugo de alfalfa con limón azúcar y refrigerar

#### **Decoración:**

Moler las palomitas en la licuadora y reservar

Picar las fresas en 4 y reservar, poner la charamusca a calentar con un poco de leche

Poner el fondant en u molde de cuadro y poner la oblea



# Cuando te hablen de amor y cosas peores

## Bebida

### Ingredientes:

- 300 ml Cebadina
- 0.1 gr Flor de Jamaica
- 0.03 gr Chile seco
- 0.18 gr Xoconostle nixtamalizado
- 0.1 gr Esferas de piña
- 60 ml Mezcal
- 30 ml Jugo de limón, naranja y lima
- 30 ml Licor de Jamaica
- 30 ml Jarabe de tamarindo
- 1 pzc Bicarbonato
- Hielo al gusto
- 0.5 Chilcuague

### Preparación

Moler en un molcajete la raíz, el chile seco y la flor de Jamaica, el licor de Jamaica y el jarabe de tamarindo.

Junta los jugos del limón, naranja y lima.

Poner hielo en un recipiente e integrar todos los insumos. Servir en una copa martineta de preferencia y decorar con el xoconostle.



# Identidad Gastronómica

## Segundo lugar

Identidad Gastronómica es un equipo de San Miguel de Allende, la mayoría de sus integrantes son estudiantes de la Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende y el reto en el que participaron fue “conservar ingredientes de la región”

### Menú

- **Entrada:**  
Trilogía “La Milpa”
- **Plato fuerte:**  
La fiesta del pueblo
- **Bebida:**  
Texturas de Guanajuato
- **Postre:**  
Guanaxhuato



# Trilogía “La Milpa”

## Entrada

### Ingredientes:

#### Taco de chille chorro:

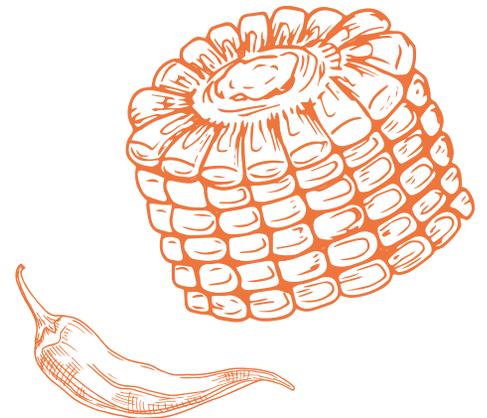
- 0.028 kg Totilla ceremonial
- 0.029 kr. Gazpacho leones
- 0.005 kg Cremoso de aguacate
- 0.051 kg Relleno de Verdolaga
- 0.005 kg Frijoles
- 0.001 kg Ceniza de tortilla de maíz
- 0.05 kg Chile de chorro
- 0.002 kg Rabanos

#### Tamal de frijol negro y ceniza:

- 0.024 kg Salsa de Capon
- 0.015 kg Cebolla encurtida
- 0.002 kg Queso Cotija
- 0.005 kg Crema Acida
- 0.05 kg Masa de maíz azul
- 0.03 kg Frijoles
- 0.001 kg Ceniza de tortilla de maíz
- 0.02 kg Hoja de Totomoxtle

#### Infaldita de hongos:

- 0.016 kg Infradita de maíz
- 0.021 gr Mix de Hongos
- 0.024 kg Mole Rojo
- 0.005 kg Queso cotija
- 0.005 kg Verdolagas
- 0.01 Litros Aceite de olivo
- 0.001 kg Sal
- 0.001 kr Pimienta



# Trilogía "La Milpa"

## Entrada

### Preparación

#### **Taco de chile chorro:**

Tatemar ligeramente el chile y retirar su piel. Después sacar laminas delgadas del rabano. Rellenar el chile de verdolagas y como base a este colocar la tortilla ceremonial y comenzar a colocar el gazpacho, los frijoles y el cremoso de aguacate, por ultimo colocar el rabano y la ceniza de totemoxtle.

#### **Tamal de frijol negro y ceniza:**

Realizar un mezcla con la masa de maiz y los frijoles. Enseguida envolverla en una hoja de totemoxtle hidratada con un poco de ceniza y colocar el tamal en un plato retirando la hoja sobre este agregar la salsa de capon. Colocar crema, queso cotija y el encurtido de cebolla.

#### **Inflatida de hongos:**

Alinar las verdolagas con el aceite y sal/pimienta. Colocar la infladita como base y sobre esta coloca el mix de hongos y agrega el mole rojo, para finalizar decora con el queso y las verdolagas.



# La fiesta del pueblo

## Plato fuerte

### Ingredientes:

- 0.235 kg Zanahoria y calabaza saltead
- 0.165 Cremoso de aguacate
- 0.015 kg Mantequilla

#### Lechón confitado:

- 0.18 kg Lechón
- 0.015 Lt Aceite de oliva
- 0.015 kg Mantequilla

#### Pure de camote:

- 0.2 kg Camote Amarillo
- 0.05 kg Mantequilla
- 0.05 Lt Crema para batir
- 0.03 Lt Jugo de naranja
- 0.005 kg Canela
- 0.007 kg Sal

#### Manchamanteles:

- 0.15 kg Chile Guajillo
- 0.15 kg Chile Morita
- 0.1 kg Manzana
- 0.022 kg Tortilla de maíz
- 0.08 kg Plátano
- 0.15 kg Jitomate
- 0.002 kg Ajo
- 0.012 kg Aceite de Ajonjolí tostado
- 0.02 gr Sal
- 0.05 kg Chocolate semi amargo
- 0.09 kg Azúcar

#### Papel de papa:

- 0.2 kg Papa
- 0.05 Mantequilla
- 0.015 Lt Agua
- 0.005 kg Sal

#### Decoración:

- 0.005 kg Brote de rábano
- 0.15 Kg Queso cotija
- 0.016 hr Rábano sandía
- 0.015 kg Jitomate cherry



# La fiesta del pueblo

## Plato fuerte

### Preparación

#### Lechón confitado:

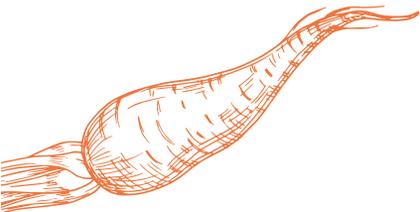
Poner a calentar un sartén agregar aceite de oliva y la matequilla y hacer unas insicines al lechón y llevarlo a fuego cocinar 7 minutos de un lado y 7 del otro.

#### Pure de camote:

Se pone a cocer el camote una vez que este cocido, licuarlo con el jugo de naranja, crema para batir y matequilla sazonar con sal y pimienta.

#### Manchamanteles:

Tatemar el chile sin semillas, después ponerlos a remojar. Cortar los jitomates en cuartos, las tortillas, platano, manzana y reservar. Poner aceite de cacahuete y agregar los ingredientes antes mencionados en una caserola al fuego y una vez que estén sofritos dejar enfriar y después llevarlo a procesar. Colar y después sazonar.



# La fiesta del pueblo

## Plato fuerte

### Preparación

#### **Papel de papa:**

Poner a cocer la papa una vez que este cocida hacerla pure. Extiendolo en un silpat que sea una capa muy delgada y llevarlo al horno 180 grados por 10 minutos.

#### **Aramado del platillo:**

Montar el lechón sobre una cama de pure de camote, bañar con manchamanteles y decorar el papel de papa, verduras salteadas y cortar los elementos de la lista de ingredientes decorativos para terminar de armar el platillo.



# Texturas de Guanajuato

## Postre



### Ingredientes:

Azúcar isomalt

0.3 kg Ate de membrillo

0.4 Mermelada de Guayaba

#### **Crumble:**

- 0.2 kg Harina
- 0.2 kg Azúcar Glass
- 0.2 kg Mantequilla
- 0.005 kg Sal

#### **Culi de frutos rojos:**

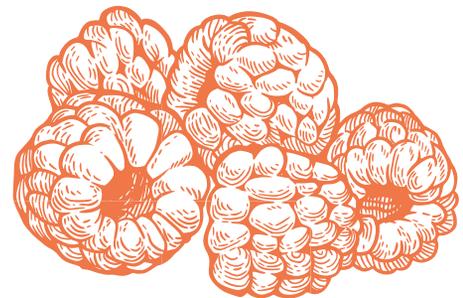
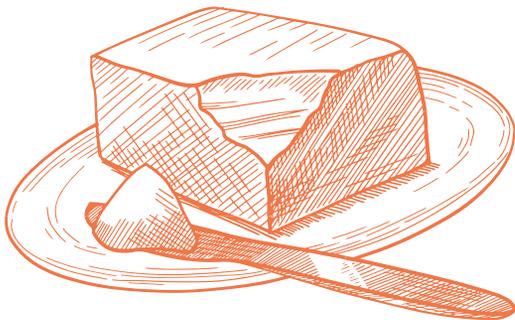
- 0.03 Lt Vino tinto
- 0.1 kg Frambuesa
- 0.1 kg Blueberrys
- 0.01 Lt Limón
- 0.05 kg Azúcar

#### **Espuma de chocolate:**

- 0.2 Lt Crema para batir
- 0.2 kg Chocolate de mate

#### **Jarabe para matizar:**

- 0.02 kg Azúcar
- 0.05 kg Mantequilla
- 0.1 Lt Agua
- 0.03 Lt Mezcal
- 0.3 kg Frutos rojos



# Texturas de Guanajuato

## Postre

### Preparación

#### **Crumble:**

Mezclar todos los ingredientes. Estenderla en un silpat y llevarlo a hornear a 180 grados por 10 minutos

#### **Culi de frutos rojos:**

Llevar a fuego los ingredientes una vez que estén integrados todos retirar del fuego esperar a que se infrie un poco y después procesa.

#### **Espuma de chocolate:**

Moler en un metate el chocolate, incorporar la crema con el chocolate y ponerlo en un sifón.

#### **Jarabe para matizar:**

Cocinar los ingredientes hasta que se integren, flamear y volver a ponerla a fuego hasta que se cocinen y bañar los frutos rojos.

#### **Armado:**

Montar en un lienzo e ir acomodando cada elemento, de forma que se vea estético y se vea lo que queremos transmitir.



# Guanaxhuato

## Bebida

### Ingredientes:

•0.045 kg Infusion de jamaica  
0.045 kg Jarabe de xoconoxtle  
0.03 Lt Jugo de limon

0.005 kg Cascara de naranja agria  
0.015 kg Hielo  
0.01 kg Sal de jamaic  
0.045 Lt Mezcal Joven

0.002 kg Raiz chilcuague en polvo  
0.03 kg Chile guajillo  
0.01 kg Virutas de Mezquite

### Preparación

Retirar la cascara de naranja para posteriormente hacer un tuist, escarchar copa con sal de jamaica y enfriar la copa.

Retirar venas del chile guajillo y tatemar, macerar la infusion con chile guajillo y chilcuague.

Colocar los elementos restantes en un shaker. Realizar throwing 5 veces y por último ahumar con Leña de Mezquite



# Molcajete del abuelo

## Tercer lugar

El molcajete del abuelo es un equipo originario de Dolores Hidalgo, Gto. El nombre del equipo tiene su origen en la herencia familiar de las integrantes del equipo quienes participaron en el desafío "Conservar ingredientes de la región".

### Menú

- **Entrada:**  
Sope de huitlacoche
- **Plato fuerte:**  
Conejo con mole
- **Bebida:**  
Xoconostlada
- **Postre:**  
Crepa de calabaza



# Sope de Huitlacoche

## Entrada

### Ingredientes:

- 0.5 kg Masa de maiz
- 0.3 kg Huitlacoche
- 2 Jitomates
- 0.05 kg Epazote
- 3 C. soperas Aceite
- 2 Dientes de Ajo
- 1/2 Cebolla
- Sal al gusto



### Preparación:

Rebana el huitlacoche para separarlo del elote y picar en trozos pequeños, se pica el ajo finamente, la cebolla en cuadritos y el jitomate.

Calentar el aceite, posteriormente se agrega el ajo y la cebolla a freir hasta tornar un color cristalino.

Se agrega el huitlacoche y se deja al fuego por 2 minutos, posteriormente se agrega el jitomate y el epazote , se deja cocinar por 5 minutos, agregamos sal al gusto.



# Conejo con mole

## Plato fuerte

### Ingredientes:

- 0.5 kg Chiles Guajillo
- 0.05 kg Chiles Pasilla
- 0.5 kg Chiles anchos-variedad criollo
- 0.1 kg Ajonjolí
- 0.1 kg Pepita de calabaza
- 0.1 kg Canela
- 1/2 pza. Platano macho
- 0.05 kg Pasas
- 3 pzas Tomate verde
- 1/2 Cebolla chica
- 0.3 kg Carne de conejo



### Preparación:

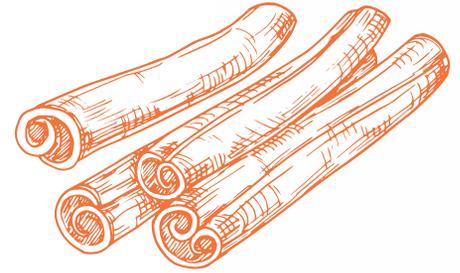
Limpiar los chiles y quitarles la semilla y vena a todos los chiles, después dorarlos en aceite. Con ese mismo aceite, se agregar todos los ingredientes hasta que se encuentran dorados.

Se licuan los ingredientes hasta quedar una pasta homogénea y hervirlo, agregando un poco de caldo de pollo, menear hasta adquirir la consistencia deseada. Cocer la carne de coner en agua con sal al gusto y para finalizar bañar la carne con el mole.



# Crepa de calabaza

## Postre



### Ingredientes:

- 0.125 kg Harina
- 0.18 Lt Leche
- 0.04 kg Mantequilla
- 1.5 Lt Agua
- 1 Huevo
- 1 pizca Sal
- 1 C. sopera Azúcar
- 1 Cdta Extracto vainilla
- 0.2 Kg Piloncillo
- 1 Raja Canela
- 0.2 kg Calabaza criolla
- 0.5 ml Miel de agave

### Preparación:

Para la tacha de calabaza en una olla con suficiente agua se agrega canela, agregar la calabaza criolla y el piloncillo, cocer hasta que la calabaza esté suave.

Licuar la harina, leche, agua, huevo, sal, azúcar, vainilla y mantequilla, por unos segundos hasta obtener una mezcla homogénea. Reposar la masa 15 minutos.

Calentar el sartén y engrasar con ayuda de una servilleta y mantequilla, hacer una fina capa de masa y cocinar por ambos lados. Formar las crepas y rellenar con la tacha de calabaza y la miel de agave, decorar.



# Xoconostlada

## Bebida

### Ingredientes:

- 2 piezas Xoconostles
- 1 caballito Mezcal
- 3 C. cafeteras Miel
- 0.2 Lt Agua mineral
- 4 cubos Hielo
- 3 hojas Menta



### Preparación

Pelar los xoxonostles y sacarles las semillas y licuarlos con la hoja de menta y la mitad del agua mineral.

Colar y servir en un vaso con hielo con la miel, el mezcal y el resto de agua mineral.





*Hemos convertido nuestra pasión  
en innovación*