



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo

idea ^{GTO}
innovación.
desarrollo.
emprendimiento.
aceleración.

VALLE DE LA
MENTE
FACTURA
GUANAJUATO

FOODATHON

200 AÑOS INNOVANDO LA GASTRONOMÍA EN GTO



INGREDIENTES
TRADICIONALES



RECETA
SUSTENTABLE



INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA



RECETARIO 2023

centro.



EQUIPO

CHIMAL COCINA DE GUANAJUATO

Mole ancestral hecho en metate



CATEGORÍA

Plato Fuerte



LÍDER

Jared Ramírez Cervantes



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

San Miguel de Allende, Guanajuato

INTEGRANTES

María Luisa Cervantes Contreras
María Del Rosario Díaz Juárez
Jared Ramírez Cervantes

DESCRIPCIÓN

Para nuestra comunidad este platillo es la mayor muestra de gratitud hacia alguien, debido a su complejidad y valor cultural, es el emblema de nuestras festividades.

Hablar del mole de fiesta en Guanajuato es hablar de celebración, sabores, olores y tradiciones que nos remontan a nuestra infancia.

Debido a la complejidad y valor de este platillo el ser elegido para llevarlo a cabo siempre resulta ser un honor.



EQUIPO

CHIMAL COCINA DE GUANAJUATO

Mole ancestral hecho en metate



INGREDIENTES

1	Chile pasilla	400 grs
2	Chile ancho	300 grs
3	Chile guajillo	100 grs
4	Guajolote	1 (9kgs)
5	Piloncillo	200 grs
6	Cacahuete crudo	100 grs
7	Nuez	100 grs
8	Almendra	100 grs
9	Ajonjolí	100 grs
10	Pepita de calabaza	100 grs
11	Laurel	10 grs
12	Canela	50 grs
13	Clavo	10 grs
14	Pimienta entera	20 grs
15	Manteca de cerdo	300 grs
16	Aguamiel	500 mls
17	Jitomate saladet	800 grs
18	Garbanzo	500 grs
19	Cebolla	800 grs
20	Chocolate de mesa	300 grs
21	Col blanca	800 grs
22	Papa blanca	400 grs
23	Zanahoria	400 grs
24	Comino	10 grs
25	Sal de mar	50 grs
26	Hierbabuena	30 grs
27	Tomillo	10 grs
28	Mejorana	10 grs
29	Durazno	100 grs
30	Manzana	200 grs
31	Guayaba	100 grs
32	Tomatillo	100 grs
33	Plátano tabasco	100 grs
34	Grana cochinilla	15 grs
35	Muicle	30 grs
36	Pinole	40 grs
37	Chilcuague	10 grs
38	Ruda	5 grs
39	Flores de tuna	5 grs
40	Vaina de mezquite	30 grs
41	Miel en penca (panal)	20 grs
42	Flor de mirto	10 grs
43	Garambullo	40 grs
44	Masa para tortilla	700 grs



EQUIPO

CHIMAL

COCINA DE GUANAJUATO

Mole ancestral hecho en metate



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paso 1.** Freir los chiles previamente dessemillados, y molerlos en el metate.
- Paso 2.** En una cacerola freir cebolla con manteca, agregar el resto de las frutas y el tomatillo, una vez cocidas moler en el metate .
- Paso 3.** Limpiar el guajolote y ponerlo a cocer con cebolla, sal y hierbabuena. Una vez cocido reservar el caldo de la cocción.
- Paso 4.** Tostar todas las especias, molerlas en un metate junto con las hierbas de olor.
- Paso 5.** En una cazuela de barro, a fuego medio poner a calentar manteca agregar el piloncillo y el chocolate de mesa hasta hacer un "caramelo"
- Paso 6.** Agregar la pasta de chiles a la cazuela que contiene el caramelo, mover la mezcla por 3 minutos y ponerle un litro de caldo de guajolote
- Paso 7.** Mezclar en la cazuela la mezcla de las semillas, la fruta y las especias, sazonar al gusto y agregar más caldo si es necesario
- Paso 8.** Mezclar todo hasta tener un color homogéneo, dejar espesar y retirarlo del fuego.

Para la vitualla

- Paso 1.** Llevar a cocción las papas y la zanahoria, una vez cocidas picar en cubos las papas y en medias lunas la zanahoria.
- Paso 2.** Enjuagar los garbanzos y llevarlos a hervir, una vez cocidos llevar a choque termico y reservar el caldo de la cocción.
- Paso 3.** Moler los jitomates junto con los cominos y media cebolla
- Paso 4.** En una cacerola grande poner a calentar manteca, agregar el repollo partido en tiras medianas.
- Paso 5.** Mezclar el caldillo de jitomate en la cacerola, agregar los garbanzos, las papas y las zanahorias.
- Paso 6.** Sazonar con sal y pimienta, dejar hervir por 10 minutos y retirar del fuego

Para el emplatado

En un plato de barro poner una cama de vitualla y encima de ella una pieza de guajolote. Salsear el guajolote con el mole y encima de el, coronar con ajonjolí tostado, flores de recolección y penca de panal.

Nota: Hacer tortillas y a media cocción sobreponerlas en un sello ceremonial pintado con muicle y grana cochinilla.

EQUIPO

LA FLOR DE XOCONOSTE



Chile relleno bañado con salsa de tomate verde y xoconostle



CATEGORÍA

Plato Fuerte



LÍDER

Ma. Maricela Pérez García



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

Valle de Santiago, Guanajuato

INTEGRANTES

Ma. Maricela Pérez García

Juana Mosqueda Rosales

Paola Arreguín Tovar

Nallely Muñoz Vega

Gabriel Andrés Ovalle Muñoz

DESCRIPCIÓN

Este platillo combina la herencia cultural de las cocineras tradicionales con ingredientes de la región combinando la innovación en la implementación de técnicas y produciendo nuevos sabores.

Este platillo fue realizado con la experiencia de dos cocineras tradicionales, un chef, una arquitecta y una nutrióloga.

Lo cual nos lleva a imaginar nuevas experiencias para el comensal, de manera nutritiva, con una presentación diferente y llamativa, pero sobre todo llevando el sabor de la herencia de Guanajuato al siguiente nivel.



EQUIPO

LA FLOR DE XOCONOSTLE

Chile relleno bañado con salsa de tomate verde y xoconostle



INGREDIENTES

1	Chiles de guisar anchos	10 pz
2	Quesos de rancho	3 pz
3	Huevos	6 pz
4	Tomate	½ kg
5	Xoconostles	½ kg
6	Cebolla	½ kg
7	Dientes de ajo	2 pz
8	Ramito de cilantro	1 pz
9	Cucharadas de Aceite de cocina	2
10	Sal al gusto	



PROCESO DE ELABORACIÓN

Para los chiles:

- Paso 1.** Se desvenan los chiles secos para poder lavarlos y secarlos.
- Paso 2.** Se desmorona el queso de rancho (el cual será el relleno de los chiles.)
- Paso 3.** Se bate el huevo a punto de turrón.
- Paso 4.** Se capean los chiles con el huevo y se pasan a freír en aceite caliente.

Para la salsa:

- Paso 1.** Se fríe la cebolla y el ajo y se le agrega el xoconostle, el cual previamente se peló y se partió en cubos pequeños, se agrega el tomate picado en cuadritos, así como la ramita de cilantro y sal al gusto, se deja 10 minutos a fuego medio hasta que cambie de color.
- Paso 2.** Cuando nuestros ingredientes se encuentren bien cocidos, se retiran del fuego y se muelen (previo a moler, se reserva una parte de nuestros ingredientes fritos para decorar nuestro chile)
- Paso 3.** La salsa que obtuvimos la reservamos para el emplatado

Emplatado:

- Paso 1.** Se coloca el chile ya capeado sobre un plato y se le agrega encima la salsa de tomate y xoconostle al gusto, de igual manera se agrega para decorar el xoconostle y el tomate frito que reservamos con anterioridad.



EQUIPO

LAS QUE FACTURAN

Besos para el alma



CATEGORÍA

Postre



LÍDER

Alma Cristina
Gutiérrez Orozco



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

Irapuato, Guanajuato

INTEGRANTES

Alejandra Vivas López
Norma Verónica Rico Cortés
Alma Cristina Gutiérrez Orozco

DESCRIPCIÓN

El helado es un postre mágico que nos hace felices y esto complementado con la lavanda que es un producto relajante, hacen una combinación perfecta.

Helado de lavanda con zarzamora montando sobre un crocante de cacahuete con una nube de algodón de azúcar.



EQUIPO

LAS QUE FACTURAN

Besos para el alma



INGREDIENTES

1	Agua	290 GR
2	Azúcar	100 GR
3	Dextrosa	50 GR
4	LEPD	80 GR
5	Neutro	5 GR
6	Glucosa	70 GR
7	Zarzamora	225 GR
8	Crema	180 GR
9	Lavanda	26 GR



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paso 1.** Se hierve el agua con la lavanda
- Paso 2.** Se incorpora la dextrosa, la glucosa y la leche en polvo
- Paso 3.** Se agrega el azúcar y el neutro
- Paso 4.** Se llega a la temperatura de 80 grados
- Paso 5.** En la bajada de temperatura a 40 grados se agrega la crema
- Paso 6.** Se deja madurar mínimo 6 horas
- Paso 7.** Se agrega la zarzamora
- Paso 8.** Se procede a la mantecación

EQUIPO



DESSERT FOOD

Recetas del mañana



CATEGORÍA

Postre



LÍDER

José Arturo López
Teissier



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

Cortazar, Guanajuato

INTEGRANTES

José Arturo López Teissier

Gabriela Villagomez León

Nancy Guadalupe Flores Bonilla

DESCRIPCIÓN

Es un rico postre de pan de elote con jarabe de mezquite y un toque de mermelada de tuna acompañado de durazno y una bebida de atole de mezquite que te dejará un delicioso sabor en el paladar.



DESSERT FOOD

Recetas del mañana



INGREDIENTES

1	Pan	90g
2	Mantequilla	75g
3	Azúcar	4pz
4	Huevo	10ml
5	Licor de naranja	100g
6	Harina de trigo	2g
7	Canela en polvo	4g
8	Sal	10g
9	Bicarbonato de sodio	390g
10	Elote	20g
11	Mezquite en polvo	1/2tz
12	Leche evaporada deslactosada	
	JARABE	
13	Agua	500ml
14	Mezquite en polvo	15g
15	Azúcar	3/4tz
	JALEA	
16	Tuna	250g
17	Grenetina	7g
18	Azúcar	20g
	ATOLE	
19	Agua	2Lt
20	Cucharadas harina para atole	10
21	Canela (raja)	3g
22	Piloncillo	40g
23	Mezquite en polvo	20g



EQUIPO

DESSERT FOOD

Recetas del mañana



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paso 1.** Cremar la mantequilla en un bowl y después adicionar el azúcar, batiendo hasta incorporar.
- Paso 2.** Añadir uno a uno los huevos, mezclando entre cada tanda.
- Paso 3.** Medir el licor necesario y verterlo en la mezcla sin dejar de batir.
- Paso 4.** Pesar los ingredientes sólidos y pasarlos por un colador para cernir sobre la mezcla del bowl. Batir.
- Paso 5.** En una licuadora colocar el elote y la leche evaporada. Licuar hasta que se incorporen en una mezcla heterogénea, muy importante que las cáscaras del elote no se deshagan, ya que esto le dará textura.
- Paso 6.** Vaciar la mezcla de la licuadora en el bowl e incorporar mezclando.
- Paso 7.** Pesar el mezquite en polvo y añadirlo a la mezcla, batiéndolo hasta que no quede rastro del polvo.
- Paso 8.** Engrasar y enharinar los moldes a utilizar, en ellos verter la mezcla por partes iguales (recomendado el uso de una cuchara para helado como medida estándar).
- Paso 9.** Hornear de 30-40 min. a 180°, si al pinchar el panqué el objeto sale limpio, sacar del horno, desmoldar y dejar enfriar.

JARABE

- Paso 1.** En una cacerola colocar el agua y calentar hasta el primer hervor.
- Paso 2.** Añadir el azúcar y disolver completamente. Pesar el mezquite.
- Paso 3.** Retirar líquido sin reducir y disolver ahí el mezquite, hasta que no queden grumos.
- Paso 4.** Adicionar la disolución de mezquite al jarabe.
- Paso 5.** Homogenizar y reducir a fuego lento.

JALEO

- Paso 6.** Lavar la fruta y pelarla. Colocarla en un bowl y machacar. Colar tuna y vaciarla en una cacerola pequeña.
- Paso 7.** Pesar la grenetina e hidratar con suficiente agua potable. Colocar en baño maría hasta que se disuelva.
- Paso 8.** Agregar a la tuna colada.
- Paso 9.** Mezclar y llevar a fuego medio. Agregar azúcar y disolver homogéneamente.
- Paso 10.** Al reducir un poco retirar del fuego, aprox. 5 min.

ATOLE

- Paso 1.** Del agua total separar una porción de agua fría que se usará posteriormente.
- Paso 2.** Hervir el agua, la canela y el piloncillo hasta disolver.
- Paso 3.** Usar la porción de agua fría y añadir la harina para atole, disolviendo para eliminar los posibles grumos.
- Paso 4.** Adicionar la disolución a la mezcla y esperar a homogeneizar.
- Paso 5.** Tomar de la mezcla hirviendo y disolver el mezquite en polvo.
- Paso 6.** Mezclar y reducir a fuego medio sin dejar de mover.

EQUIPO

ENZIMÁTICOS

Tamal de ceniza



CATEGORÍA

Plato Fuerte



LÍDER

Noé Cruz Moreno



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

Abasolo, Guanajuato

INTEGRANTES

Alejandra Esther Arroyo Cárdenas
Noé Cruz Moreno
Adán Rey Torres Sánchez
Dalia Berenice Arredondo Mosqueda

DESCRIPCIÓN

Nace como un homenaje a la cocina, la historia y las fiestas del estado de Guanajuato, para concebir un plato fuerte que fusiona nuestras raíces culinarias. Con ello conmemoramos los 200 años y honramos a las y los que construyeron nuestro presente.



EQUIPO

ENZIMÁTICOS

Tamal de ceniza



INGREDIENTES

1	Masa Nixtamalizada	1	Kg
2	Manteca	250	grms
3	Royal	40	grms
4	Hojas	1	Pieza
5	Acelgas	1	Manojo
6	Epazote	3	grms
7	Especias (comino, pimienta, laurel)	1	grms
8	Carne de cerdo	1kg	Al gusto
9	Sal	50	grms
10	Concentrado de caldo de pollo	50	grms
11	Jitomate	400	grms
12	Garbanzo	100	grms
13	Chile Poblano	100	grms
14	Brotos de cilantro	0.5	grms
15	Brotos de rábano	0.5	grms
16	Queso fresco	500	grms
17	Acelga	1	Manojo
18	Aceite	200	ml
19	Harina de trigo	50	grms
20	Ajo	20	grms
21	Agua		Todos los usos



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paso 1.** Cocción de ingredientes para la salsa (ajo, jitomate, epazote, chile poblano) y freído con manteca.
- Paso 2.** Cocción de carne tipo birria y obtención de consomé
- Paso 3.** Nixtamalización de la masa, amasado y formación del tamal (formación de tamalitos de queso y acelga), preparación de tamal y cocción.
- Paso 4.** Emplatado

EQUIPO

TRINO

RITUAL DE SABORES

Celebraciones Tradicionales



CATEGORÍA

Plato Fuerte



LÍDER

Oskar Vázquez



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

San Miguel de Allende, Guanajuato

INTEGRANTES

Oskar Vázquez
Rubén Vázquez
Irving Cano

DESCRIPCIÓN

Es un platillo propuesta que representa a nuestra ciudad en un platillo fuerte que contiene los sabores de la región con un toque innovador que representa una experiencia nueva para el paladar, pero respetando los ingredientes y procesos tradicionales



EQUIPO

TRINO RITUAL DE SABORES

Celebraciones Tradicionales



INGREDIENTES

1	Pasta pani puri	10 gr/1 pza
2	Limón verde (El Jugo)	30 gr /1 pza
3	Aceite para freír	250 ml
4	Nopal	20 gr
5	Cilantro criollo	10 gr
6	Jitomate (firme)	8 gr
7	Cebolla morada	5 gr
8	Sal de grano	5 gr
9	Frijol cocido	15 gr
10	Charales	4 gr
11	Salsa macha	2 ml
12	Yuzu Kosho	2 gr
13	Salsa horseradish	4 gr
14	Masa nixtamalizada	40 gr
15	Carnitas	30 gr
16	Xoconostle	30 gr
17	Jitomate	50 gr
18	Cebolla blanca	15 gr
19	Ajo	5 gr
20	Chile guajillo	3 gr
21	Chile pasilla	3 gr
22	Sal de grano	15 gr
23	Pulque /aguamiel	100 ml
24	Mole de cocina	50 ml
25	Manteca	10 gr
26	Oxalis rojo	2 gr
27	Masa nixtamalizada	45 gr
28	Manteca de cerdo	14 gr
29	Barbacoa	30 gr
30	Hoja de parra (de vid) / Hoja santa	3 gr
31	Caldo de zorra	45 ml
32	Flores comestibles	3 gr
33	Yuzu Kosho	2 gr
34	Puré de haba con menta	30 gr
35	Papel de camote	7 gr
36	Hoja de arroz	15 gr
37	Polvo de naranja	3 gr
38	Velo de tuna	15 gr
39	Gel de aguamiel	9 gr
40	Zanahoria baby	30 gr



EQUIPO

TRINO

RITUAL DE SABORES

Celebraciones Tradicionales



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paso 1.** Masa, sal, carnitas, epazote y manteca de cerdo, esto se mezcla todo y se rellenan con carnitas complementando el agujerito que vamos a hacer y se van a freír y se van a presentar materiales y proceso.
- Paso 2.** Trigo, harina de trigo, polvo para hornear, agua y sal, se hace una masa homogénea se plancha de tortillas, se deja atemperar y se frie. Relleno: ensalada de nopales, nopal curado en sal, queso fresco, frijoles, aros de cilantro, chile serrano, cebolla morada, y tomate picados en brunva o cubitos.
- Paso 3.** Todos los chiles sin semillas sin venas se tuestan y se ponen a hidratar en agua tibia, posteriormente lo que son las especias como el comino, la canela, el ajonjolí y el cacahuete se ponen a tostar también por separado y durante este proceso de tostado, empecemos a hacer un sofrito con cebollas, tomate y ajo; ahí partimos a agregar lo que son los chiles previamente hidratado; se agregan por último las especias y semillas; ya cuando estemos haciendo este proceso la cecina la pasamos a dorar un poco, ya se plancha esa sartén y todo lo pasamos a licuar hasta que quede una textura tersa de moles y le agregamos un poco de fondo de pollo.
- Paso 4.** Ponemos mantequilla/ manteca, ajo, cebolla, tómate, los chiles ya dorados ponemos xoconostle, queso ranchero, licuamos con la masa y reducimos con un poco de agua miel.



EQUIPO

CECYTE SMA II

Taquito de piloncillo



CATEGORÍA

Postre



LÍDER

María Ana Luisa
Moreno Maldonado



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

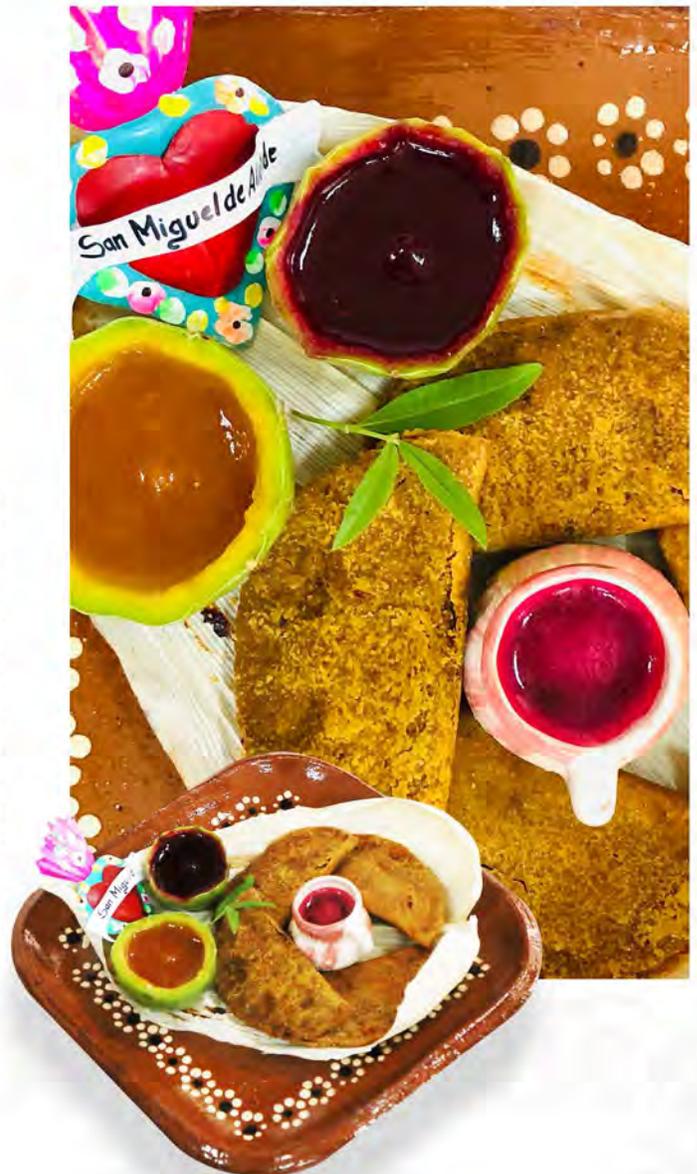
San Miguel de Allende, Guanajuato

INTEGRANTES

María Ana Luisa Moreno Maldonado
Lizeth Johana Acosta Yañez
Jessica Jazmin Rosas Martínez
Juan Pablo Muñoz Téllez

DESCRIPCIÓN

El huitlacoche es un alimento, que si bien en otros países puede considerarse como una plaga, en nuestra región se considera como un ingrediente más, la utilización de este ingrediente se tomo en base a que es un platillo utilizado en la comida de nuestros antepasados ya que se aprovechaba todo lo que la milpa nos daba, cuando eramos niñas para almorzar se hacian tortillas con maíz de la cosecha, así mismo, se recolectaban los huitlacoche y quelites de la milpa para elaborar un guiso, para acompañar unos frijoles cosechados en la misma parcela y un queso de vaca que fueron alimentadas por el rastrojo de la cosecha anterior. Se tenía un platillo completo con todos los nutrientes que necesitaba el organismo y estos obtenidos de la parcela. Es por eso, que hemos decidido incluir este platillo como entrada para no perder el sentido de donde provienen estos alimentos tradicionales.



EQUIPO

CECYTE SMA II

Taquito de piloncillo



INGREDIENTES

- | | | |
|---|----------------------------|-----------|
| 1 | Hoja de tamal | 1 paquete |
| 2 | Masa de maiz nixtamalizado | 1.5 kg |
| 3 | Harina de garbanzo | 1 kg |
| 4 | Piloncillo | 1 kg |
| 5 | Chile ancho | 200grms |
| 6 | Tuna verde | 3 kg |
| 7 | Tuna roja | 3 kg |
| 8 | Mantequilla | 180 grms |
| 9 | Mezcal | 250.0 ml |



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paso 1.** Se separan las semillas de los chiles, se cocen, se muele, se mezcla en la masa 2cd de pulpa de chile, el piloncillo se tritura en el molcajete, se mezclan con la otra parte de chile molido.
- Paso 2.** La masa se mezcla con el chile, se agrega agua según lo requiera la masa al punto de ser manipulable.
- Paso 3.** En la prensa se forma la tortilla y se agrega la mezcla piloncillo-chile, se dobla la tortilla.
- Paso 4.** Se hornean los taquitos, previo la charola engrasada y con mantequilla, con un brocha se le unta un poco de mantequilla.
- Paso 5.** Una vez horneada, se acompaña con salsa de piloncillo o jalea de tuna.

EQUIPO

LECHE

La Cura Tarta



CATEGORÍA

Postre



LÍDER

Marla Karina Rangel Bárcenas



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

Abasolo, Guanajuato

INTEGRANTES

Marla Karina Rangel Bárcenas
Isaak Bañuelos Salazar
Jhashua Jiménez Ortíz

DESCRIPCIÓN

Este platillo está diseñado como una opción muy saludable y sustentable, que se enfoca en resaltar la cultura y tradición guanajuatense, con sus grandes aportes de ingredientes a nivel internacional, siendo un lugar en donde se han visto triunfar a grandes artistas, lleno de talento, sabores y gente apasionada por sus tierras y orígenes. Cada ingrediente, técnica y elemento en este platillo tiene un significado de añoranza y aportan memorias que solo un guanajuatense sabría entender y experimentar.



EQUIPO

LECHE

La Cura Tarta



INGREDIENTES

1	Harina sin gluten	1.5 kg
2	Huevo	12 pza
3	Mantequilla	1.5 taza
4	Leche de avena	1.5 taza
5	Miel de mezquite	230 gr
6	Fideos de arroz	2 paquetes
7	Brotos comestibles	1 domo
8	Fresa	1 domo
9	Higos	1 domo
10	Vino tinto	1 botella
11	Jengibre	1 pza
12	Cúrcuma	1 pza
13	Semillas mixtas	100 gr
14	Camote amarillo	3 pzas
15	Lamina de oro	1
16	Leche de vaca	1 lts
17	Manzanilla	1 manojo
18	Vaina de vainilla	1 pza
19	Frambuesa	1 domo
20	Crema para batir	1 lts
21	Tunas	4 pzs
22	Pitahaya	3 pzas



EQUIPO

LECHE

La Cura Tarta



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paso 1.** Precalentar el horno
- Paso 2.** Meter a hornear el camote con mantequilla
- Paso 3.** Los fideos de arroz se ponen a hidratar por 20 minutos
- Paso 4.** Las fresas se ponen con el vino tinto a fermentar en una bolsa al alto vacío
- Paso 5.** Se les añade un toque de rayadura de limón amarillo
- Paso 6.** Cernir la harina
- Paso 7.** Batir los huevos y añadir rayadura de limón
- Paso 8.** Licuar con la leche el jengibre y la raíz de cúrcuma
- Paso 9.** Añadir vainilla y dos cucharadas de miel de mezquite
- Paso 10.** Mezclar todos los ingredientes y meter en una charola con papel encerado de base, a 180 grs en horno de convección
- Paso 11.** Tostar el amaranto y las semillas, añadir miel para hacer crocante
- Paso 12.** Laminar camote y poner mantequilla, hornear y reservar
- Paso 13.** Para la cajeta de camote, pelar las piezas y poner en bowl, añadir un toque de crema para batir, vaina de vainilla
- Paso 14.** Elaborar el helado estilo de garrafa y dejar reposar 2 días antes
- Paso 15.** Batir y añadir un toque de limón amarillo en jugo
- Paso 16.** Reservar para usar como relleno
- Paso 17.** Licuar la tuna con el higo, poner a reducir con vino tinto de las fresas fermentadas, se agrega un toque de sal maldon
- Paso 18.** En reducción hasta lograr una consistencia deseada
- Paso 19.** Darles cocción ligera a los fideos de arroz, hacer trenzas
- Paso 20.** Poner en una charola con base de papel encerado, agua con miel y hornear hasta dejar crocante
- Paso 21.** Una vez que están firmes, agregar la decoración de las flores y hojas s verdes
- Paso 22.** Reservar las coronas para el montaje
- Paso 23.** Cortar en cubos finos las pitahayas, reservar
- Paso 24.** Poner una base de salsa de tunas, armar los bizcochos con relleno de cajeta, en la parte de arriba poner la rodaja de
- Paso 25.** Coronar con las frambuesas, los cubos de pitahaya, hojas verdes y semillas crocantes
- Paso 26.** Colocar una gota de salsa de tuna en un costado, el helado de cajeta
- Paso 27.** Como decoración incluir la hoja de oro en el helado
- Paso 28.** Por último la corona de flores

EQUIPO

COCINA ANCESTRAL CHICOMOSTOC

Caldo de la abundancia



CATEGORÍA

Plato Fuerte



LÍDER

Rosa María
Villagomez Luna



TIEMPO
DE ELABORACIÓN

5 horas

MUNICIPIO QUE REPRESENTA

Jaral del Progreso, Guanajuato

INTEGRANTES

Rosa María Villagómez Luna
Ma. Celia Mendoza Arrollo
Rosio Arcelia Morales García

DESCRIPCIÓN

Al conocerlo como una comida ancestral desde todos los tiempos se guiso solo con xoconostle, tomate, cebolla, cilantro, ajo y sal. Actualmente, se esta innovando con variedad de verdura con valor nutrimental alto y se complementa con la proteína de anca de rana, aun cuando el platillo es muy noble, ya que se puede cocinar con diferentes proteínas como pescado camarón, pollo y cerdo.



EQUIPO
**COCINA ANCESTRAL
CHICOMOSTOC**
Caldo de la abundancia



INGREDIENTES

1	Tomate	2 Kg
2	Xoconostle	2.5 Kg
3	Zanahoria	1 kg
4	Calabaza	4 pzs
5	Chayote	1 kg
6	Guajillo ancho	1/4 kg
7	Guajillo delgado	1/4 kg
8	Anca de rana	6 1/2 kg
9	Chile negro	1/4 kg
10	Jalapeño	1/4 kg



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Paso 1.** Se pone el agua a hervir por 20 minutos, aparte se frie la verdura lavada y desinfectada con cebolla, cilantro y chiles, se sasona con una salsa de chile huajillo molido en el molcajete con sal, laurel, tomillo y mejorana.
- Paso 2.** Cuando la verdura esta blanda se le agregan las ancas de rana al cabo de 20 minutos, se sirve y listo para degustar.

FOODATHON

200 AÑOS INNOVANDO LA GASTRONOMÍA EN GTO



INGREDIENTES
TRADICIONALES



RESETA
SUSTENTABLE



INNOVACIÓN
GASTRONÓMICA



Guanajuato
Vive Grandes Historias
Secretaría de Turismo



centro.