



FOTO	NOMBRE DE LA RECETA	
	FECHA	4/11/2018
	TIPO DE EVENTO	Taller Culinology
	CHEF	Equipo Costa Caribe
	CATEGORÍA	Menu de Degustacion
	TIPO DE COMIDA	Nueva Cocina Colombiana
	PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)	Salsa Dulcemaíz, Salsa Chipotl, Sal para papas
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	40 minutos
	PARA CUÁNTAS PERSONAS	2 a 4
INGREDIENTES		
NOMBRE	CANTIDAD	OBSERVACIONES
Salsa Dulcemaíz Zafrán	50gr	
Salsa Chipotle Zafrán	80gr	
Carne de molida de res	500gr	
Aliño carne molida Zafrán	20gr	
Sal para papas Zafrán	5gr	
Huevos batidos	2 und	
Harina pan amarilla	250gr	
Agua	media taza	
PREPARACIÓN		
Paso 1:	Saltear la carne molida e incorporar el aliño de carne molida y mover hasta obtener una cocción completa	
Paso 2:	incorporar la salsa chipotle de Zafrán, mezclar y reservar a temperatura ambiente	
Paso 3:	para la masa mezclar el agua tibia con la harina pan y amasar hasta obtener una masa moldeable y sin grietas, luego incorporar la salsa Dulcemaíz de Zafrán y amasar nuevamente.	
Paso 4:	Finalmente extender porciones de masa según tamaño deseado y rellenar con la carne, cerrar y freir a temperatura medio alta, unos 160 °C hasta dorar.	
MATERIAL DE COCINA	Ollas, sartenes, cucharas, tabla, cuchillo, bowl.	
EQUIPO DE COCINA	fogones	