

FICHA TÉCNICA COCINA



RECETA: Taco de Calabaza y coco (receta Siria)

Apellidos: Estrella Nombre: Carrillo Partida: Fecha:	Categoría: POSTRE	Raciones: 10
	Aplicaciones:	

CANTIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	INGREDIENTES
1.5	Calabaza tipo violín		
3 trocitos	Cal viva		
1 kg	Azúcar aprx		
1 litro	Agua mineral aprx		
1 rama	Canela		
200gr	Coco rallado		

MÉTODO DE ELABORACIÓN

0	Mise en place de géneros y útiles.
1	Se pela la calabaza y dejamos sin piel y pepitas, cortamos a trocitos irregulares
2	En un recipiente amplio ponemos 3.5 litros de agua y la cal viva, dejamos reposar durante 24 horas
3	Una vez trascurrido ese tiempo quitamos del agua y lavamos muy bien bajo el grifo del agua para quitar cualquier resto de cal.
4	se pesa la calabaza y los gramos que tengamos tienen que ser los mismo de azúcar y agua, por ejemplo si pesa 1 kg ponemos lo mismo de agua y azúcar
5	Una vez tengamos claro que pesa la calabaza se pone en una olla con la misma proporción de agua y azúcar y se pone a cocer a fuego medio hasta que se consuma toda el agua
6	Una vez consumido el líquido sacamos la calabaza en una bandeja, dejamos enfriar y ponemos abundante coco por encima

OBSERVACIONES Y VARIACIONES
