



**KitchenAid®**

**#CreandoJuntos**



## Chef José Ramón Castillo



La trayectoria de José Ramón Castillo, nombrado por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sagarpa) como el máximo exponente del cacao mexicano y maestro chocolatero, comenzó a los 23 años en París y Barcelona. En 2012, su chocolatería QUE BO! estuvo catalogada como una de las mejores del mundo y la única del continente americano en aparecer en la guía Club des Croqueurs de Chocolat (Club de devoradores de chocolate). El año pasado, obtuvo oro en la categoría Milk Chocolate for Truffles por su bombón de maracuyá con pimienta rosa; y bronce en la categoría Milk Chocolate Enrobed Whole Fruit por su postre elaborado con mangos enchilados y chocolate de leche con 50% de cacao en la competencia independiente International Chocolate Awards.

Desde hace 6 años, QUE BO! ha sido la única chocolatería mexicana en ser reconocida por la guía internacional Le Guide des Croqueurs de Chocolat como una de las mejores del mundo. Desde el 2012 y hasta la fecha, José Ramón Castillo es nombrado por Sagarpa como el máximo exponente del Cacao Mexicano y maestro chocolatero, también ha sido calificado como el máximo representante del cacao a nivel latinoamericano. Los productos de Que Bo! son de origen 100% mexicano y no utilizan lácteos o grasas que no provengan del cacao.

Su trabajo como maestro chocolatero ha sido reconocido por la Universidad Cergy Pontoise, en Francia, que le otorgó el título de Maestro Chocolatero de las Américas. Kakaw, libro que realizó en colaboración con Grupo México, fue reconocido en los Gourmand World CookBook Awards de París con el premio especial World Immaterial Heritage, en 2010 y fue reconocido por la UNESCO como patrimonio de la humanidad, la revista Dessert Profesional lo incluyó en 2010 en su lista Top 10 Chocolatiers of North America y la Secretaría de Agricultura, SAGARPA, lo reconoce como el Máximo Exponente de Cacao Mexicano y Maestro Chocolatero.



Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**

**KitchenAid®**

## Hotcakes rellenos de crema de avellana

### INGREDIENTES

300 g de harina  
65 g de azúcar  
12 g de polvo para hornear  
4 g de sal  
435 g de leche  
65 g de mantequilla  
50 g de huevo  
250 g de crema de avellana

*O un poco más, a tu gusto*

### PROCEDIMIENTO

Agregar todos los ingredientes a la licuadora *Comienza con los líquidos*  
cuidando que los líquidos estén hasta el fondo.

Licuar por 1 minuto a velocidad 1  
y dos minutos a velocidad 2.

Calentar un sartén con teflón y agregar un poco  
de aceite. Verter un poco de la mezcla y dejar  
que esponje.

Agregar una cucharada y media de crema de  
avellana en el centro del hot cake y tapar con un  
poco más de mezcla.

Voltear para darle cocción por un minuto.  
Así hasta elaborar todos los hot cakes.

Servir con más crema de avellana.

*Sirve con avellanas  
troceadas*





Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**

**KitchenAid®**

## Galletas con chispas de Chocolate

### INGREDIENTES

400 g harina  
210 g azúcar mascabado  
210 g azúcar refinada  
4 g polvo para hornear  
3 g sal  
10 g vainilla  
100 g huevo *a temperatura ambiente*  
150 g chispas de chocolate  
285 g mantequilla

### PROCEDIMIENTO

Mezclar los azúcares con la mantequilla por un minuto a velocidad media (stir); apagar y raspar el bowl con una espátula.

Agregar el polvo para hornear, mezclar nuevamente y limpiar con espátula.

Agregar la sal, mezclar y limpiar con una espátula.

Agregar la vainilla, parar y limpiar con una espátula.

A velocidad media agregar el huevo uno a uno hasta que se incorporen; parar y limpiar con una espátula.

A velocidad media agregar harina cernida y el chocolate; mezclar hasta que todo este incorporado.

Dividir porciones de 80 g y refrigerar por hora y media.

Poner 6 galletas por charola *para que no se peguen unas de otras.*

Hornear a 180 C por 15 minutos.

Reposar las galletas antes de comer en una rejilla a que estén a temperatura ambiente.



**KitchenAid®**

## Tacos de chorizo con salsa cremosa de habanero

### INGREDIENTES

- 10 pz de chile habanero asado
- 100 ml Aceite de girasol
- 3 dientes ajo cocido
- 3 pz de limones (jugo)
- 1 C Mayonesa
- 8 Tortillas de maíz
- 400 g Chorizo previamente hervido
- 1/2 C de sal de colima
- 1 g de pimienta

### PROCEDIMIENTO

#### PARA LA SALSA

Poner en la licuadora todos los ingredientes excepto el aceite.

Licuar un minuto y con la marcha encendida destapar la licuadora y verter en forma de hilo el aceite de girasol.

Asar los chorizos hasta tener un bronceado característico al asado, cortar y servir en las tortillas.

Acompañar con salsa cremosa, cebolla picada, limón y cilantro.

*calienta previamente las tortillas*



Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**





Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**

**KitchenAid®**

## Banderillas

### INGREDIENTES

225 g leche  
7 pzs de salchichas  
7 brochetas de madera *reposadas en agua*  
36 g de azúcar  
3 g de sal  
3 g de polvo para hornear  
125 g de leche entera  
50 g de huevo  
3 g de ajo en polvo  
3 g de paprika  
Queso cheddar líquido *para acompañar*  
1 L de aceite de girasol  
Catsup

### PROCEDIMIENTO

Ensartar las brochetas a las salchichas.

Licuar todos los demás ingredientes procurando que los ruidos queden en la parte inferior.

Verter en un bowl o vaso grande y sumergir las salchichas hasta donde comienza la brocheta.

Freír en aceite de girasol a 220 C°  
por 3 minutos de cada lado *y que tenga un buen bronceado*

Reposar en una placa con papel absorbente por 3 min.

Acompañar con suficiente queso cheddar líquido.  
*y un poco de catsup*



Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**

**KitchenAid®**

## Pizza en familia

### INGREDIENTES

#### Para la masa:

270ml agua  
1g levadura  
410g harina  
9g sal  
1C aceite  
1g pimienta  
1/2c de ajo en polvo

#### Para la pizza:

100g Pepperoni  
2g hojas de albahaca  
200g queso bufala  
100g jamón de pierna  
100g champiñones cocidos  
350g Salsa de tomate

### PROCEDIMIENTO

1. En un bowl activar la levadura con agua tibia, la sal, el ajo en polvo y el aceite en la batidora usar el gancho poner el harina y verter la mezcla anterior a velocidad tres.
2. Amasar durante 10 minutos y colocar la masa en un bowl con aceite para poder tapar con vitafilm.
3. Fermentar por 12 hrs. *te recomiendo hacer la masa en la noche para prepararla al siguiente día*
4. Pasado el tiempo, cortar en 3 partes iguales y reposar a que la masa tome temperatura ambiente y quede más suave.
5. Extender la masa con la ayuda de un rodillo y agregar la salsa con la ayuda de una cuchara en forma circular.
6. Agregar queso mozzarella, pepperoni, jamón, queso previamente rebanado champiñones cocidos hojas de albahaca fresca.
7. Hornear a 230C con el aditamento para pizza del SmartOven+.





Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**

**KitchenAid®**

## Hamburguesas y Receta De Bollos

### INGREDIENTES

#### Para los bollos:

- 500g de harina
- 11g de sal
- 12g de levadura seca
- 90g de mantequilla pomada
- 280ml de leche entera
- 2C de leche en polvo
- 75g de azúcar
- 3C de ajonjolí
- 1 huevo
- 2C de leche entera

### PROCEDIMIENTO

#### Para los bollos:

1. Activar la levadura en los 280g en la leche tibia con el azúcar.
2. Agregar la harina en la batidora y verter los ingredientes líquidos a la mezcla y comenzar a amasar a velocidad 3.
3. A los 7 min agregar la mantequilla. Amasar por 7 minutos más.
4. Poner la masa en un bowl y fermentar en el calentón a calor húmedo por 20 min.
5. Porcionar la masa para bollos de 60g cada uno y nuevamente fermentar por 10min.
6. Mezclar la leche con el huevo y barnizar con una brocha cada bollo, decorar con ajonjolí.
7. Hornear a 180C por 20 min.





Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**

**KitchenAid®**

## Hamburguesas y Receta De Bollos

### INGREDIENTES

#### Para la carne:

- 500g de carne molida de cerdo
- 500g de carne molida de res
- 1C de ajo en polvo
- 1/2c de pimienta
- 1c de sal de colima
- 2 C de perejil
- 1C de mostaza
- Cebollas caramelizadas
- 1 cebolla blanca
- 3C de aceite de oliva
- 1/2c de sal de colima
- 1 pisca de pimienta

### PROCEDIMIENTO

1. Mezclar todos los ingredientes hasta tener un conjunto (mezcla) bien homogéneo. Dar término deseado a la carne.
2. Calentar a parte por 5 min a fuego alto un sartén. Filetear la cebolla y agregar al sartén muy caliente. Agregar el aceite la sal y la pimienta. Saltear pr 1 min y dejar reposar. Así por tres ocasiones hasta que la cebolla vaya caramelizando y tomando un color bronceado oscuro.

#### Ensamblado:

- Cortar el bollo, untar la mayonesa, pepinillos, la carne, jitomate, cebolla caramelizada, tocino, mostaza y queso cheddar.
- Tapar con el pan y disfrutar.



**KitchenAid®**

## Taco De Arrachera Con Salsa De Aguacate

### INGREDIENTES

- 1 pz aguacate
- 150ml agua mineral
- 2pz limones (jugo)
- 3pz tomate cocido
- 1pz hierva santa
- 3pz chile serrano
- 1g Pimienta
- 10g cilantro
- 500g de arrachera
- 1/2 Kg tortillas de harina

### PROCEDIMIENTO

Para la salsa:

1. Agregar los ingredientes a la licuadora teniendo en cuenta que los líquidos van en la parte de abajo.
2. Asar la arrachera en término tres cuartos (o al gusto) y dejar 6 minutos en reposo antes de cortar.
3. Acompañar con salsa de aguacate, cebolla, cilantro y limón.



Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**





Somos creadores...  
Así que aprovechemos  
el tiempo al máximo.

**#CreandoJuntos**

**KitchenAid®**

## Tacos de costilla country

### INGREDIENTES

- 2 pzs jitomate
- 1 pzs chile guajillo
- 1 pzs chile ancho
- 2 dientes ajo
- 1 pizca comino
- 1/4 pz cebolla picada finamente
- 4ml vinagre
- 60ml de Cerveza oscura
- 20ml aceite de oliva
- C/s Sal de Colima

### PROCEDIMIENTO

1. Picar la cebolla, el jitomate, los chiles y el ajo cocido en cubos grandes.
2. Agregar los elementos a la licuadora junto con la cerveza oscura.
3. Licuar con 5 pulsos para darle una textura como salsa molcajetada.

Para las costillas:

1. Salpimentar costillas y asar al grill por dos minutos por cada lado, reposar por 4 min tapado.
2. Rebanar y servir en tortilla de maíz.
3. Acompañar cada taco con salsa borracha, cebolla picada y un toque de sal de Colima.

**KitchenAid®**



¡Gracias por ser una inspiración en la cocina,  
sigamos **#CreandoJuntos!**

*JRa*

---

José Ramón Castillo