



# Lista de Compras - Villa Verano

**Grupo:** Gregg Lynn

**Pax:** 11 Personas

**Fechas:** Domingo a Miércoles

**Alerta Crítica:** SIN PIMIENTOS (No Peppers) | LECHE DE ALMENDRAS



## Proteínas (Carnes y Pescados)

Cálculo para 11 pax + margen

### Aves

- **Pechuga de Pollo (Limpias, sin hueso):** 4.5 kg  
*(Uso: Pollo con Mole del Domingo + Fajitas del Martes)*

### Res

- **Arrachera o Filete (Para fajitas):** 2.5 kg  
*(Uso: Fajitas del Martes)*

### Pescados

- **Pescado Blanco Firme (Mahi Mahi / Dorado):** 2.5 kg  
*(Uso: Fish Tacos del Lunes)*
- **Pesca del Día (Huachinango / Robalo):** 3.0 kg (Filetes)  
*(Uso: Cena del Martes)*

### Desayunos

- **Tocino Ahumado:** 2 kg
- **Salchicha Desayuno:** 1.5 kg
- **Jamón de Pavo/Pierna:** 1 kg



## Frutas y Verduras

Nota: Se han excluido pimientos morrones y chiles para las fajitas.

### Frutas (Desayunos + Ensalada Amor + Postres)

- **Fresas / Frutos Rojos:** 4 estuches (Decoración y buffet)
- **Melón Cantaloupe:** 2 piezas
- **Papaya Maradol:** 2 piezas grandes
- **Piña Miel:** 2 piezas

- [ ] **Plátanos**: 2 manos
- [ ] **Limón sin semilla**: 3 kg (Esencial para tacos, guacamole y marinar)
- [ ] **Aguacate Hass**: 3 kg (Maduros - Para mucho guacamole)

## Verduras y Hierbas

- [ ] **Cebolla Blanca**: 2 kg
- [ ] **Cebolla Morada**: 1 kg (Para curtidos de los tacos)
- [ ] **Jitomate Saladet/Bola**: 4 kg (Salsas rojas, Ensalada Caprese)
- [ ] **Lechugas Mixtas / Espinaca baby**: 3 bolsas grandes (Ensalada de Amor)
- [ ] **Albahaca Fresca**: 2 manojo grande (Ensalada Caprese)
- [ ] **Cilantro**: 3 manojo
- [ ] **Repollo (Col) Morada**: 1 pieza (Para Fish Tacos)
- [ ] **Ajo**: 5 cabezas
- [ ] **Papas Cambray o Espárragos**: 2 kg (Guarnición sugerida para Pesca del Día)



## Lácteos y Huevos

### Leches

- [ ] **Leche de Almendras (IMPORTANTE)**: 4 Litros (Café y consumo directo)
- [ ] **Leche de Vaca (Entera/Light)**: 4 Litros

### Quesos y Cremas

- [ ] **Queso Mozzarella Fresco (Bolas)**: 1.5 kg (Ensalada Caprese)
- [ ] **Queso Oaxaca o Manchego**: 1.5 kg (Quesadillas salida y fajitas)
- [ ] **Crema para batir (Heavy Cream)**: 2 Litros (Crème Brûlée)
- [ ] **Crema Ácida**: 1 Litro (Tacos y Fajitas)
- [ ] **Mantequilla**: 1 kg (Cocina general y postres)
- [ ] **Yogurt Natural/Griego**: 2 kg (Buffet desayuno)

### Huevo

- [ ] **Huevo Rojo/Blanco**: 2 cartones (60 pzas) (Desayunos + Crème Brûlée + Pastel)



## Panadería y Tortillas

- [ ] **Tortillas de Maíz (Recién hechas preferible)**: 4 kg (Tacos y acompañamientos)
- [ ] **Tortillas de Harina**: 2 kg (Fajitas y Quesadillas)
- [ ] **Pan de Caja (Blanco/Integral)**: 2 paquetes
- [ ] **Pan Dulce variado**: 1 charola grande (Desayunos)
- [ ] **Bolillo / Baguette**: 4 piezas (Acompañamiento cenas)
- [ ] **Totopos**: 2 bolsas grandes



## Abarrotes y Despensa

## Específicos del Menú

- [ ] **Pasta de Mole (Calidad Premium)**: 1 kg (Asegurar que sea una base dulce/suave)
- [ ] **Chocolate Semiamargo**: 1 kg (Para el pastel y reforzar el mole)
- [ ] **Vainilla Natural**: 1 frasco
- [ ] **Azúcar refinada**: 2 kg (Crème Brûlée y general)
- [ ] **Azúcar Glass**: 500g (Decoración)
- [ ] **Harina de Trigo**: 1 kg
- [ ] **Vinagre Balsámico**: 1 botella (Caprese)
- [ ] **Aceite de Oliva Extra Virgen**: 1 Litro

## Generales

- [ ] **Café de Grano**: 1.5 kg
- [ ] **Té variado**: 1 caja
- [ ] **Aceite vegetal**: 2 Litros
- [ ] **Sal de Mar y Pimienta Negra**: Verificar stock
- [ ] **Granola y Cereales**: 2 cajas variadas
- [ ] **Mermeladas y Miel de Abeja**: Verificar stock



## Notas para el Chef Francisco

1. **Sustitución Fajitas**: Al no usar pimientos, sugiero caramelizar mucha cebolla para dar volumen y sabor a las fajitas, o incluir champiñones portobello si al cliente le gustan.
2. **Salsas**: Todas las salsas de mesa deben ser base tomate/tomatillo. Si se hace alguna salsa picante, marcarla claramente y mantenerla alejada de la preparación principal por la alergia/preferencia.
3. **Mole**: Verificar ingredientes de la pasta de mole comprada o preparada para asegurar que no sea excesivamente picante, ya que pidieron "suave".