



Molinos  
Modernos

*Especial  
Febrero*



# HARI NOTI CIAS

FEBRERO 2023 No. 225





# Pie de Maíz y Elote

## Costra:

Ingredientes:	%	Onzas
Harina de Maíz Del Comal	70.00	28.00
Harina Suave	30.00	12.00
Margarina	60.00	24.00
Huevo	40.00	16.00
Azúcar glass	30.00	12.00
Polvo de hornear	1.00	0.40
Sal	1.00	0.40
Colorante	0.30	0.12

## Relleno:

Ingredientes:	%	Onzas
Leche condensada	100.00	27.40
Leche evaporada	78.83	21.60
Huevo	58.40	16.00
Queso crema	116.80	32.00
Elote dulce	58.40	16.00

### Procedimiento para la Masa:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Colocar en la batidora, harina suave, harina de maíz Del Comal, polvo de hornear, azúcar glass y margarina, mezclar con la paleta hasta obtener una mezcla arenosa.
3. Mezclar huevo y sal en un bowl, agregarlo a la batidora y mezclar hasta obtener una masa homogénea y manejable.
4. Estirar con un bolillo agregando harina previamente en la mesa para evitar que se pegue y cortar según el tamaño deseado.
5. Forrar el molde de pie previamente engrasado.
6. Agregar relleno previamente preparado.
7. Hornear a 150°C (302°F) por 45 minutos aproximadamente dependiendo del tamaño.
8. Dejar enfriar y desmoldar.

### Procedimiento para el Relleno:

1. Pesar correctamente todos los ingredientes.
2. Agregar en la batidora el queso crema junto con la leche condensada hasta integrar bien.
3. Integrar los huevos y cuando estos se hayan incorporado por completo agregar la leche evaporada y el elote dulce.
4. Colocar sobre la base de pie.

Rendimiento: 11 unidades de 8 onzas de masa cada una.



# Sopes

## Sopes:

Ingredientes:	%	Onzas
Harina de maiz blanco o amarillo Del Comal	100.00	16.00
Agua	150.00	24.00
Sal	2.00	0.32

## Frijoles Charros:

Ingredientes:	%	Onzas
Frijoles colorados Toledo	100.00	29.00
Jalapeño	20.00	4.50
Cilantro		1.00
Aceite		1.00
Ajo	0.10	0.40

## Montaje:

Ingredientes:	%	Onzas
Lechuga	100.00	23.00
Carne deshebrada (pollo, cerdo o res)	27.39	6.30
Queso duro o seco	13.00	3.00
Crema	0.44	0.10
Tomate		
Frijoles charros	1.74	0.40

### Procedimiento sopes:

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Mezclar en un bowl todos los ingredientes y amasar por 5 minutos.
3. Formar piezas de 1.5 onzas de peso y tortear hasta que queden aproximadamente de 5 cms. de diámetro.
4. Colocar en una plancha y cocer de ambos lados.
5. Con ayuda de una cuchara o de nuestras manos vamos a presionar para un borde alto y crear una canastita.
6. En un sartén colocar aceite o manteca y calentar a 170°C.
7. Freír hasta que estén doradas y colocar sobre papel absorbente para quitar exceso de grasa.

### Procedimiento frijoles charros:

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Colocar los chiles jalapeños previamente lavados y desinfectados sobre un comal y tatemarlo.  
\*Nota: Tatemar es tostar o asar un producto sobre un comal o a las brasas.
3. Colocar dentro de una bolsa para estos suden y podemos quitarle la piel.
4. Partir el jalapeño ya pelado por la mitad y quitarle las semillas (opcional, si usted desea que sus frijoles piquen no quitarlos).
5. En la licuadora colocar los frijoles y los jalapeños pelados y licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
6. En un sartén colocar el aceite y ajo picado.
7. Agregar la mezcla de frijoles y dejar en el fuego hasta espesar y obtener una pasta.
8. Sacar del fuego y reservar.

### Montaje final:

1. En un plato colocar las tortillas fritas.
2. Colocar sobre la tortilla una capa de la pasta de frijoles charros.
3. Agregar una capa de la carne a nuestra elección y por encima colocar lechuga y tomate previamente picado.
4. Colocar por encima crema y queso fresco.

¡Disfruta de este delicioso platillo!

**Rendimiento: 27 unidades de 1.5 onzas de masa**





## CURSOS PRESENCIALES LIBRES PARA CLIENTES DE MOLINOS MODERNOS QUETZALTENANGO

Cursos de Temporada / Cupos limitados en nuestras sedes



Horario AM: de 9 a 12  
Horario PM: de 14 a 17



Inscripciones Via Whatsapp:  
Quetzaltenango: 4128-1224



Servicio al Cliente:  
2277-1616

### FEBRERO

FECHA	CURSO	HORARIO
15	Pan Fusión de vegetales	Mañana/ Tarde
21	Premezcla de Dona	Tarde
22	Masa Hojaldre	Tarde
23	Pie de Queso	Tarde
28	Pan Francés	Tarde

### MARZO

FECHA	CURSO	HORARIO
2	Pan Dulce y Tostado	Tarde
3	Pan de Yemas	Tarde
8	Empanana Chapina	Mañana
9	Pan de Yemas	Mañana
15	Productos Fritos de Maíz 1	Tarde
16	Productos Fritos de Maíz 2	Tarde
22	Polvorosas	Mañana/ Tarde
23	Pan Sandwich	Mañana/ Tarde
24	Torta de Semana Santa	Mañana/ Tarde



## CURSOS PRESENCIALES LIBRES PARA CLIENTES DE MOLINOS MODERNOS CEDECAP ZONA 9

Cursos de Temporada / Cupos limitados en nuestras sedes



Horario AM: de 9 a 12  
Horario PM: de 14 a 17



Inscripciones Via Whatsapp:  
Zona 9: 4128-1575



Servicio al Cliente:  
2277-1616


### FEBRERO

FECHA	CURSO	HORARIO
9	Pizza Dulce	Mañana
10	Brown Cake	Mañana
17	Cheese Cake	Mañana
20	Galletas con Premezcla	Mañana/ Tarde
22	Pan de queso	Mañana
23	Variedad de Tostado	Mañana
23	Pastel de Zanahoria	Mañana/ Tarde
24	Pan Royal	Mañana
24	Fresas con Crema y Selva Negra	Mañana

### MARZO

FECHA	CURSO	HORARIO
2	Brownie de Sabor	Mañana/ Tarde
3	Browcheese	Mañana/ Tarde
8	Empanadas Chapinas	Mañana
8	Cinamon Rolls	Tarde
9	Cronuts	Tarde
15	Pastel Charlotte	Tarde
16	Productos Fritos de Maíz	Tarde
22	Quesadilla	Tarde
23	Polvorosas	Tarde
24	Buñuelos de Semana Santa	Tarde
29	Hojaldre	Mañana/ Tarde
30	Rusti Cake	Mañana/ Tarde
31	Pastel con Gelatina	Mañana/ Tarde



Da  y visita nuestras redes



CEDECAP GUATEMALA

# Visítanos en Nuestras Tiendas



GUATEMALA

5ª. Av. 13-06, zona 9

Local A y B

## TIENDA EXPRESS

QUETZALTENANGO

12 Av. 1-82, zona 3



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA DURA



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



HARINA SUAVE



molinos modernos



HARINA INTEGRAL



HARINA EXTRA SUAVE

HARINA DE TRIGO SUAVE®  
**RENDIDORA**

Inscribase en cursos y capacitaciones al teléfono 2277-1616  
[servicioalclienteharinas@somoscmi.com](mailto:servicioalclienteharinas@somoscmi.com)

