

Lista de ingredientes para la receta Capuchino de flor de calabaza, huitlacoche y de hongos

Aire de coco

- Leche de coco 400 cc

Aire de epazote

- Polvo de epazote morado 3 cdas.
- Leche 400 cc
- Epazote 250 g
- Lecitina de soja 1 cda.

Aire de requesón

- Leche 400 cc
- Sal A gusto
- Lecitina de soja 1 cda.
- Requeson 200 g

Capuchino de flor de calabaza

- Leche 250 cc
- Cebolla 1 Unidad
- Epazote verde 6 Hojas
- Pimienta blanca, roja y negra A gusto
- Ajo 2 Dientes
- Sal de mar A gusto
- Aceite de oliva extra virgen 20 cc
- Crema de leche 500 cc
- Flores de calabaza 1 k

Capuchino de hongos

- Leche 250 cc
- Cebolla 1 Unidad
- Pimienta blanca, roja y negra A gusto
- Ajo 2 Dientes
- Sal de mar A gusto
- Crema de leche 500 cc
- Variedad de Hongos frescos 500 g
- Aceite De Oliva 20 cc
- Hoja Santa 1 Unidad

Capuchino de Huitlacoche

- Leche 250 cc
- Cebolla 1 Unidad
- Chile serrano 1 Unidad
- Ajo 2 Dientes
- Sal de mar A gusto
- Crema de leche 500 cc
- Huitlacoche 500 g
- Aceite De Oliva 20 cc
- Epazote morado 6 Hojas