

Asignatura: Vocacional	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Recordar recetas de pastelería panqueques salados	
Contenido: Pastelería	
Habilidad: Recordar y elaborar receta de panqueques salados	
Semana N° 31: miércoles 11 de Noviembre	

Horario Semanal					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas Profesora Evelyn	Vocacional Jefe taller Camila	Lenguaje Profesora Evelyn	Social Profesora Evelyn

Hola!! Nos encontramos en la segunda semana noviembre y hoy abordaremos una preparación de pastelería, hoy realizarán una actividad práctica de **panqueques salados**, este tipo de preparación es elaborado por lo general en hogares y restaurantes, son muy cotizados por su exquisito sabor y por sus múltiples opciones de relleno, que pueden servir tanto para una entrada o una rica cena o un postre.

Pero ¿Qué es un panqueque?

Es una torta muy delgada y blanda, elaborada con harina, leche, huevos, mantequilla y azúcar, que se suele comer doblada, con chocolate, mermelada u otro alimento dulce o salado en su interior

La receta de hoy será panqueques salados



Receta

"panqueques salados"

Ingredientes:

Panqueques

2/3 taza de harina

1 1/2 taza de leche

3 huevos

2 cucharadas de aceite

Relleno:

Pollo cocido y desmenuzado

1 taza de choclo cocido

Queso a gusto

1 tarro de crema

Preparación:

Observa el siguiente video...

<https://www.youtube.com/watch?v=G2e09a3yUAA>



Algo de historia...

Denominaciones varias -tortita, panqueque, panqueca o panicuque, pancake, hotcake, griddlecake, o flapjack- para un círculo de masa más o menos fina, según los gustos y los lugares de origen, que se prepara usualmente con leche, manteca, huevos, harina y tal vez algo de sal.

En Rusia existen desde épocas previas al Cristianismo y era un símbolo del culto al Sol. Los **blinis** son más gruesos y se sirven con manteca, crema agria, mermelada, miel, caviar rojo y negro o con distintos rellenos -carne, pollo, jamón dulce, queso, papa, hongos, manzana, fresa. Su origen es principalmente polaco, bielorruso, ruso y ucraniano. Es muy común en la cocina eslava (rusa, ucraniana, bielorrusa o polaca). Sirven como base para diferentes tipos de pescados ahumados (salmón, arenque, trucha, esturión) y huevos de pescado.

En España se les suele llamar *tortitas* y tienen una consistencia esponjosa, más gruesa que los crepes, y con circunferencia más pequeña. Se acompañan normalmente con nata o crema (se suelen denominar *tortitas con nata*) y jarabe o sirope (chocolate, caramelo...). Se trata del producto norteamericano introducido en España por comercios que expenden de este tipo de comidas.

El más popular en Estados Unidos es el cubierto con jarabe de arce, pero hay muchas variantes, con frutas, licores, nata/crema montada, crema pastelera, chocolate, caramelo, crema inglesa, mermelada, compotas, entre otros ingredientes. Suelen servirse tibios en el desayuno. También se suelen tomar para almorzar o merendar.

En México son llamados hot-cakes, populares formando parte del desayuno en los restaurantes de todo el país, y también vendidos a los paseantes, en la calle por vendedores ambulantes, cubiertos con diferentes salsas, como leche condensada , mermelada de frutas o dulce de leche de cabra llamado cajeta.

En Argentina, Uruguay, Chile y Guatemala se le llama panqueque y se utiliza para hacer preparaciones dulces y saladas. Su versión más popular es untado de dulce de leche y enrollado como un cilindro. Otra variante es el panqueque de manzana, en ese caso se agrega la pasta semilíquida sobre manzanas cortadas en rodajas finas colocadas sobre la panquequera enmantecada, y se cocina brevemente para luego flambearlo con azúcar quemada. Algunos hacen esta misma preparación, pero con bananas.

¡Buen Trabajo!