



6

Recetas De los Tacos de Canasta

Por: Marco A. Antonio Arteaga
www.comohacertacos.com

BIENVENIDOS

WWW.COMOHACERTACOS.COM

Estimados participantes,

Es un placer darles la bienvenida a nuestro evento sobre el negocio de los Tacos de Canasta.

Mi nombre es Marco Antonio Arteaga y junto con mi equipo, estaremos a su disposición durante toda esta semana para ayudarles a conocer más sobre este negocio y cómo podrían obtener un ingreso extra sin descuidar sus actividades actuales.

Durante estas 3 clases en vivo, tendrán la oportunidad de hacer todas las preguntas que deseen y obtener información valiosa para proyectar la posibilidad de iniciar su propio negocio de tacos de canasta.

Por favor, estén muy pendientes de los mensajes de WhatsApp que les enviaremos, ya que contienen información importante relacionada con las clases, los horarios y las páginas en donde podrán escuchar las clases.

Estamos emocionados de tenerlos con nosotros y esperamos que encuentren estas clases útiles y motivadoras.

Si tienen alguna pregunta o necesitan asistencia adicional, no duden en comunicarse con nosotros.

Atentamente,

Marco Antonio Arteaga

Marco Antonio Arteaga y su equipo.



AGENDA EL CURSO

CLASES PREVIAS AL EVENTO

LUNES
1 MAYO
8:00 P.M.
(CDMX)

CLASE DE VIVO:
**HABLEMOS DE LAS RECETAS DE
LOS TACOS DE CANASTA**

MARTES 2 DE
MAYO A LAS
8:00 P.M.
(CDMX)

CLASE 1 EN VIVO
**COMO GENERAR INGRESOS
CON LOS TACOS DE CANASTA**

MIÉRCOLES 3
DE MAYO A
LAS 8:00 P.M.
(CDMX)

CLASE 2 EN VIVO
**COMO PUEDES INICIAR UN
NEGOCIO DESDE CERO**

JUEVES 4 DE
MAYO A LAS
8:00 P.M.
(CDMX)

CLASE 3 EN VIVO
**LA OPORTUNIDAD PARA
INICIAR TU NEGOCIO**

VIERNES 5 DE
MAYO A LAS
8:00 P.M.
(CDMX)

CLASE 4 EN VIVO
**CLASE DE PREGUNTAS Y
RESPUESTAS**

ESTAS CLASES SON PARA TI...

- **Para emprendedores que quieren obtener un ingreso comenzando un negocio desde cero.**
- **Para dueños de negocios que quieren emprender otro negocio altamente rentable.**
- **Para personas que quieren dejar de trabajar porque ya están cansados de trabajar para alguien más.**
- **Para quien no quiero trabajar para una empresa, pero quiere ganar ingresos, todos los días.**
- **Para aquellos que están comprometidos y serios en su deseo de iniciar un negocio y tienen los recursos necesarios para invertir en su éxito.**
- **Para mujeres que quieren darle una nueva vida a sus hijos.**

IMAGINATE CON TU PROPIO NEGOCIO

**¡PODRÍAS GANAR DE \$10 MIL
A \$20 MIL PESOS AL MES.**

No te pierdas las clases y trata de estar en vivo para que puedas hacer preguntas.

Únete al grupo de WhatsApp para recibir notificaciones y participar en las rifas, y al grupo de Facebook para participar, compartir las tareas y pertenecer a la gran comunidad de emprendedores de los Tacos de Canasta.

Unirme al Grupo de
[WhatsApp](#)



Unirme al Grupo de
[Facebook](#)

Video 1: ¿Qué tan rentable es el negocio de la comida?

Toma lo más importante de la clase.

¿Por qué iniciar un negocio ahora?

¿Qué negocio puede ser la mejor alternativa?

1. La comida es una necesidad básica.
2. Un negocio de comida puede generar ingresos todos los días.
3. Un negocio de comida puede ser operado en diferentes horarios y lugares.
4. Un negocio de comida puede ser escalado y expandido a medida que se logran resultados.
5. La industria de la comida está en constante evolución y ofrece la oportunidad de innovar.

Video 2: ¿Qué se necesita para hacer Tacos de Canasta?

Toma lo más importante de la clase.

¿Sabes hacer tacos de canasta?

¿Tienes quien te ayude a hacerlos?

Porque se puede fracasar:

Manual de Recetas

Hablemos de la receta de los tacos de canasta, ¿qué tan importantes son las recetas para preparar tacos de canasta?

Hacer un buen taco de canasta es fundamental para conseguir un negocio exitoso, ya que los clientes solamente te van a dar la oportunidad de probar tu producto una sola vez.

Si logras atrapar su atención en esa primera vez, obtendrás un cliente que puede ir muchas veces más, pero si tu cliente, no consigue el resultado o el sabor que estaba buscando, jamás regresará a tu negocio.

Entonces te voy a pedir que si te quieres dedicar a este negocio de los tacos de canasta, lo hagas haciendo siempre un producto de muy alta calidad.

Jamás sacrifiques la calidad y el sabor por ganar más, me refiero a que hay personas que prefieren comprar productos como verduras, o ingredientes de baja calidad, para ganar un poco más, nunca lo hagas.

Busca la manera de siempre tener productos de altísima calidad como si los únicos que lo consumieron serían tú hijos o tu familia.

Manual de Recetas

Como ya lo mencioné recetas hay muchas, trate de reunirte las más representativas y que podrías aplicar sin tanta complicación.

Te voy a dar una recomendación que me ha servido a mí y le ha aplicado en mis negocios, para mejorar mis recetas y obtener mejores ventas.

He contratado la asesoría de chefs que se dedican a la comida mexicana o que trabajan en restaurantes con especialidades mexicanas, para que me preparen recetas.

Algunas recetas he pagado más de \$10,000 pesos por una sola receta preparada exclusivamente para mi negocio de Tacos De Canasta, y te voy a explicar la razón.

Una buena receta o una receta exclusiva para tu negocio, te hace sobresalir de todos los negocios alrededor, la gente sabe que si quiere probar esa receta, solamente lo puede hacer en tu negocio.

Como es una receta exclusiva nadie la tiene, ahora hagamos un poco de números, si yo vendiera solamente 50 tacos al día, de lunes a sábado.

Estaría hablando de un promedio de 300 tacos a la semana,

Solamente de esa receta.

Manual de Recetas

Y si yo de cada taco me ganara solamente cinco pesos estaríamos hablando de que a la semana generaría \$1500 pesos solamente de la venta de esa receta.

Al año estaría generando \$82,500 pesos y solamente de esas recetas y lo multiplico por las 55 semanas que tiene un año.

Te das cuenta de qué invertir \$10,000 pesos para una receta puede sonar una locura, pero cuando haces números y te das cuenta la ganancia que puedes obtener solamente en un punto de venta.

Si yo invirtiera \$10,000 pesos, comparado con los \$82,500 pesos que gano, de ganancia únicamente por esa receta obtendría \$72,500 pesos anuales, solamente en un punto de venta.

Qué pasa si esa receta la duplicó en tres puntos de venta, que puedan vender exactamente lo mismo o incluso más, estaría hablando de más de \$250,000 pesos de ganancia en un año.

Ahora te das cuenta de lo importante de tener buenas recetas, la mayor cantidad de personas y de negocios que inician un negocio de este tipo fracasan por mala recetas.

Manual de Recetas

Te voy a dar las recetas tradicionales para que pueda iniciar tu negocio, pero en la medida en que puedas ir mejorando tus recetas, hazlo.

Recuerda que si logras hacer que tu negocio se diferencie de los demás podrás obtener excelentes resultados.

Si tienes habilidad en la cocina y la gente alaba tu sazón, es excelente vas a tener mucho más rápido las recetas listas para tu negocio.

Pero si es la primera vez que te metes a la cocina no te preocupes, sigue las instrucciones de la preparación de las recetas y tendrás magníficos sabores.

Con el tiempo lograrás mejorar esa habilidad y tus recetas cada día estarán mejor, por eso para mí es muy importante que te comprometas a tener guisados de calidad, con los mejores ingredientes.

Así que espero que disfrutes esas recetas, y tu reto para que empieces a aplicar el conocimiento es que hagas la primera receta que te guste, hagas tus primeros tacos y nos envíes una foto en el grupo de Facebook.



Unirme al Grupo de Facebook

Papa con queso



- 600 g de papas cocidas, peladas y machacadas
- 150 g de Queso Panela
- 3 cucharadas de aceite
- 1 tazas de leche entera
- 1/4 Cebolla mediana, picada finamente.
- Sal y pimienta, al gusto

- Caliente el aceite.
- Coloca la cebolla y sofría la cebolla hasta que se vea transparente.
- Agrega la papa y la leche, mezcle suavemente hasta incorporar la papa con la leche.
- Por último agregue el queso rallado y termine de mezclar.
- La preparación no tiene que quedar aguada, su consistencia tiene que ser espesa para que no se escurre entre los tacos.

Papa con Longaniza



- 600 g de papas cocidas, peladas y machacadas
 - 150 g de longaniza.
 - 3 cucharadas de aceite.
 - 1/4 Cebolla mediana, picada finamente.
 - Sal y pimienta, al gusto
-
- Caliente el aceite.
 - Coloca la longaniza junto a la cebolla y sofría hasta que la longaniza se vea cocida, pero no quemada.
 - Agrega sal y pimienta al gusto.
 - Si la preparación está muy espesa puedes agregarle un poco de caldo para aflojar la mezcla de las papas y la longaniza.

Chicharrón Prensado



- 1 kg de Chicharrón Prensado
 - 1/4 Cebolla mediana, picada finamente.
 - 4 Chiles Anchos sin venas, ni semillas.
 - 4 Jitomates Rojos
 - 2 Dientes de Ajo
 - 3 cucharadas de aceite
 - 1 tazas de Agua
 - Sal y pimienta, al gusto
-
- Toma los chiles anchos, jitomates rojos, la cebolla, los dientes de ajo y muélelos en la licuadora, hasta obtener una salsa.
 - Sofríe la salsa, mueve constantemente hasta sentir la ebullición, siempre hazlo con fuego bajo, en ese momento agrega el chicharrón prensado y sal pimienta al gusto.

Mole Verde Con Pollo



- Una pechuga cocida y deshebrada.
- 250 g de pepita compuesta.
- Dos hojas de lechuga (cualquier variedad)
- Unas ramas de cilantro limpio y desinfectado
- 50 g de chile serrano.
- Medio kilo de tomate verde.
- 100 g de manteca de cerdo.
- Sal al gusto.
- Agrega toda la verdura en la licuadora, para hacer una salsa, después agrega la pepita compuesta poco a poco hasta obtener una salsa semi espesa.
- En un sartén coloca la manteca y agrega la salsa de todas tus verduras, con constante movimiento, fuego bajo espera hasta la ebullición.
- Agrega el pollo, hasta que se mezcle perfectamente con la salsa.
- Busca obtener una mezcla semi espesa, en caso de requerirlo agrega caldo de pollo.

Frijoles Refritos



- Cuatro Tazas de Frijoles bayos refritos.
 - Media Cebolla finamente picada (Mediana)
 - 100gr de mantequilla.
 - Sal y pimienta al gusto.
 - 1 Taza de Caldo de pollo
-
- Agrega la mantequilla a fuego medio, hasta que se funda, agrega la cebolla y mueve.
 - Sofríe la cebolla hasta que quede transparente, agrega los frijoles y mezcla la preparación.
 - Debes de obtener una mezcla semi espesa, pero firme, en caso de requerir agregar poco a poco el caldo de pollo hasta obtener la consistencia deseada.

Puedes combinarlos, con queso blanco,
longaniza o chorizo.

Carne Adobada de Puerco



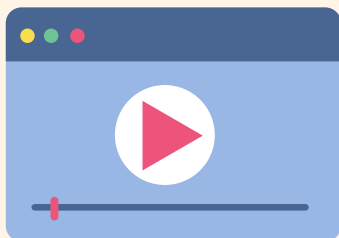
- 1 kg de Maciza de Cerdo Cocida
 - 2 Cebollas troceadas
 - 5 dientes de ajo
 - 5 chiles anchos limpios sin semillas y venas.
 - 10 chiles pasilla limpios sin semillas y venas.
 - Sal y pimienta la necesaria.
 - Aceite el necesario.
-
- Hierva los chiles en un poco de agua hasta que suelte la ebullición, para que se ablanden y puedan ser utilizados en nuestra preparación.
 - Muela todos los ingredientes en la licuadora después vamos a pasarlos a un sartén con un poco de aceite a un fuego medio.
 - Agrega la carne a la preparación, hasta obtener una mezcla consistente entre la salsa y la carne.
 - Solo si requieres ablandar la mezcla coloca caldo de pollo.

¿Quieres ver las clases completas?

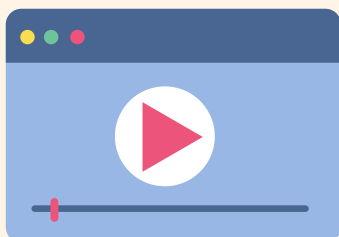
Únete al canal de YouTube



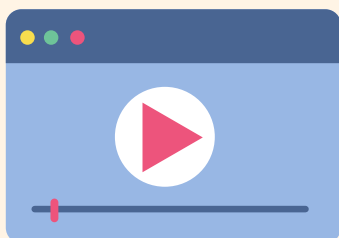
Las próximas clases son:



Martes a las 8:00 pm



Miércoles a las 8:00 pm



Jueves a las 8:00 pm

¡NO TE LAS PIERDAS!