



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TERCER CUATRIMESTRE

TECER PARCIAL

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

DOCENTE: SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNA: CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCION



Crema de nuez



¿QUÉ ES LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA?

La **biotecnología** alimentaria utiliza, modifica o crea sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para obtener **alimentos**.

Desarrollo de la practica

Ingredientes

| |
|--------------------------|
| ¼ de taza de nuez fresca |
| Miel |

Utensilios

Licudadora

Plato ondo de vidrio

Sartén

Cuchara

Procedimiento

Precalentar el sartén a fuego bajo, dejar caer las nueces y tostar las nueces a fuego bajo y moviéndolas para que no se quemen, ya asadas las nueces poner en un plato y dejar reposar ahí, en lo que se enfrían, seguido de esto, poner las nueces en la licudadora, para empezar a triturar la nuez, ir agregando de poco la nuez, para no atrofiar nuestra licudadora, iremos viendo como la nuez deja salir todo su aceite natural, seguido de esto ir agregando la miel poco a poco, pasar nuestra crema de nuez a un plato limpio y si es necesario seguir aplastando la nuez con una cuchara para que quede mas uniforme la nuez, solo queda disfrutar al gusto, con pan tostado.

