



Mi Universidad

INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE “MATUTINO”

ASIGNATURA: PREPARACION Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

TEMA DEL ENSAYO: CEBOLLA EN ESCABECHE DE YUCATAN

DOCENTE: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

GRADO Y GRUPO: CUARTO CUATRIMESTRE

AUTORES:

FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ

SANDRA RAMOS SOLIS

LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 11 DE OCTUBRE DE 2022

ÍNDICE

<i>Objetivos</i>	3
<i>Introducción</i>	4
<i>Desarrollo</i>	5
<i>Conclusión</i>	6
<i>Anexo</i>	7

CEBOLLA EN ESCABECHE DE YUCATÁN

OBJETIVOS

El objetivo principal de esta práctica es aprender a hacer cebolla en escabeche de Yucatán de una manera segura y limpia para el consumidor, aprender a utilizar las herramientas del laboratorio de alimentos, también conocer más acerca de la conservación de los productos. La cebolla en escabeche es el producto conservado en vinagre y sal, en envases de vidrio o bolsas de polietileno de alta densidad. Se agrega aceite vegetal, hojas de laurel, cebolla, mejorar el sabor y la apariencia. Se utiliza para dar sabor picante a carnes y numerosos platillos de origen mexicano.

INTRODUCCIÓN

La cebolla de escabeche de Yucatán es un alimento preparado a base de cebolla, chile y vinagre, mediante un método de preparación que logran conservar los chele a la vez que proporciona un delicioso y picante sabor, es idóneo para acompañar las más diversas variedades de platillos. Además, de su rico sabor también contiene propiedades nutricionales que proporcionan energía al cuerpo, vitaminas y previene enfermedades. Los escabeches hacen un medio ideal de conservación debido a la acidez del vinagre, además adquieren un sabor y aroma característicos de cada alimento conservado de esta manera.

DESARROLLO

El día 11 de octubre del año 2022, se llevó a cabo en la Institución De La Universidad Del Sureste Campus Tapachula la elaboración de escabeche en cebolla caseramente utilizando los siguientes ingredientes;

- **1 taza de jugo de naranja agria o su sustituto: 1/4 de taza de jugo de toronja, de jugo de naranja, de jugo de limón y de vinagre blanco**
- **1/4 de cucharadita de pimienta negra recién molida**
- **1/4 de cucharadita de pimienta gorda molida**
- **1/2 cucharadita de sal o al gusto**
- **1 cebolla morada grande cortada en rebanadas muy delgadas**
- **2 hojas de laurel**
- **1 chile jalapeño asado o rostizado**

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. **En un recipiente, pon el jugo de naranja agria, la pimienta negra, la pimienta gorda y la sal; mezcla bien. Agrega la cebolla morada y las hojas de laurel.**
2. **En una parrilla, asador, comal caliente o sartén a fuego medio, asa el chile de 3 a 6 minutos, volteándolo un par de veces, hasta que la piel esté ligeramente quemada.**
3. **Añade el chile con la piel quemada a la mezcla de cebollas y revuelve bien para incorporar todo. Marina a temperatura ambiente de 30 minutos a 2 horas. Luego tapa y guarda en el refrigerador.**

CONCLUSIÓN

En esta pequeña practica nos llevamos el conocimiento y la experiencia de haber elaborado el escabeche en cebolla de forma casera, ya que no utilizamos cosas procesados esto hace que sea más beneficioso para nuestra salud y los nutrientes serán de mejor calidad.

