



UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
CAMPUS TAPACHULA  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

4TO CUATRIMESTRE

SEGUNDO PARCIAL

PREPARACION Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

REPORTE DE PRACTICA

DOCENTE:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNAS:

CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCION

MENDEZ PACHECO MAUREN FERNANDA

# Cebolla en escabeche



## ¿Qué es?

Verduras cocidas en un preparado de vinagre con diferentes hierbas y especias. se fríen las verduras ligeramente en aceite y después se cuecen en una mezcla de vinagre y agua con las hierbas de olor y las especias y se dejan macerar al menos un día.

## Desarrollo de práctica

### Ingredientes

2 kilos de cebolla
Vinagre de blanco
Sal
4 clavos de olor
orégano
2 chiles habanero
1 cabeza de ajo
10 granos de pimienta

### Utensilios

Tabla
Cuchillo
Caso
Cucharas

## Desarrollo de la práctica

### Procedimiento

lavar las cebollas, desinfectarlas, posteriormente picarlas en rodajas finas agregarlas en un caso, ponerles agua y dejarlas reposar unos 10 minutos, seguido de esto, iniciar a poner las especias, agregar una cucharada de sal, 4 clavos de olor, orégano al gusto, 2 chiles güeros enteros 1 cabeza de ajo sin pelar, 10 granos de pimienta, agregar 3 tazas de vinagre y 1 taza de vinagre de manzana. Y el último paso es agregar en los frascos y sellar al vacío.

## Anexo

