



*Nombre del Alumno:*

*Brayan Velasco Hernández*

*Parcial: 4to*

*Nombre de la Materia:*

*Alimentación y cultura*

*Nombre del profesor:*

*Julibeth Martinez Guillen*

*Nombre de la Licenciatura:*

*Licenciatura en nutrición*

*Cuatrimestre: 1er*

## Receta



# MIS RECETAS

## Butifarra al estilo de mi mamá

### INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de anís
- 2 pizcas de melmoscada
- 4 cucharadas de vino tinto
- sal (al gusto)
- 1 kg de carne de puerco molida sin gordos

(Para ocho personas)

- 5 ojitos de laurel
- 1 litro de agua

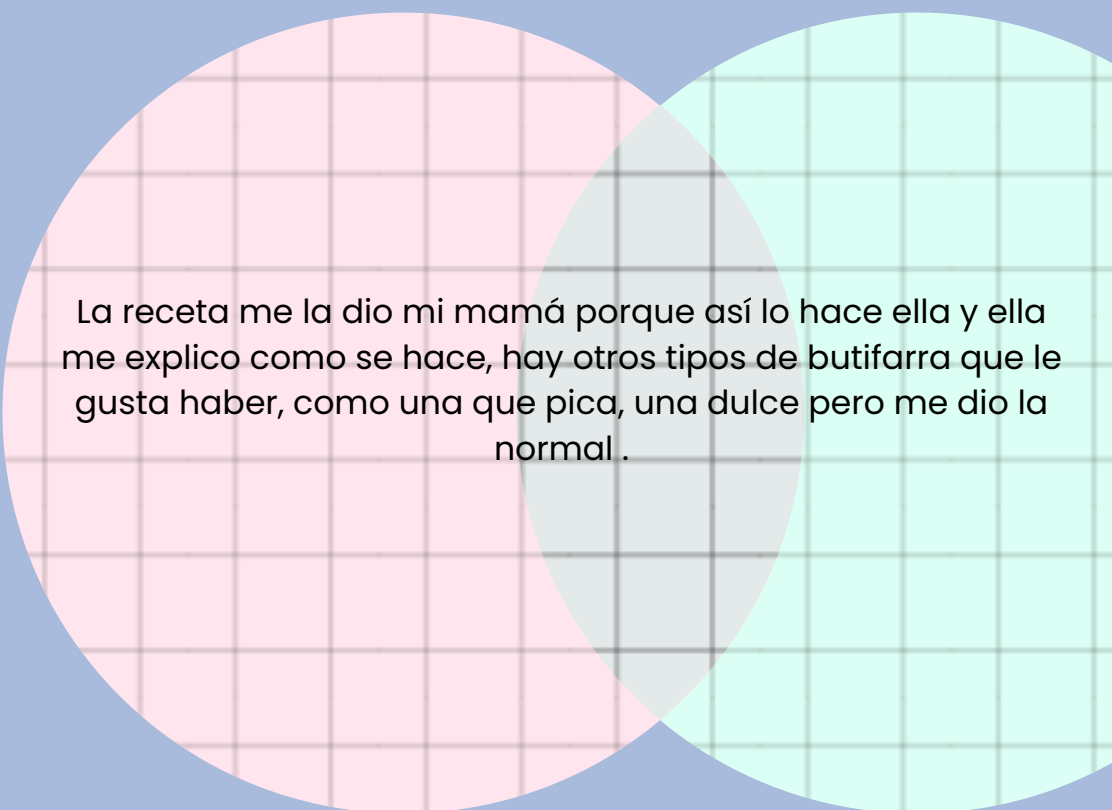
### PROCEDIMIENTO:

En una taza grande poner el kilo de carne, después agregarle los ingredientes (melmoscada, anís, vino tinto y agregar sal al gusto). Revolver todo lo mencionado anteriormente, ponerlo en papel aluminio y hacerlo en forma de rollo o como usted guste. en una olla agregar el agua y dejarle caer las hojas de laurel y ya que esté hirviendo agregarle el papel aluminio con la carne dentro.

Esperar de 1 hora y media a 1 hora cuarenta y cinco minutos para que esté listo y cuando lo esté ponerlo en un plato en rodajas con limon y salsa al gusto



# FUENTE DE CONSULTA



La receta me la dio mi mamá porque así lo hace ella y ella me explico como se hace, hay otros tipos de butifarra que le gusta haber, como una que pica, una dulce pero me dio la normal .

