



**Nombre del alumno: Olaguez Ramírez  
Brenda Leticia**

**Nombre del profesor: Cervantes  
Monroy Luz Elena**

**Nombre del trabajo: Reporte de  
práctica**

**Materia: Calidad en los servicios**

**Grado: 8°A**

**Grupo: LNU**

## Arroz con champiñones

### Ingredientes:

½ pechuga de pollo cortada en cubos

Arroz blanco cocido

Champiñones rebanados

Cebollín picado

Queso Gouda

Queso parmesano fresco

Mantequilla

Sal y pimienta

4-5 dientes de ajo.

### Preparación:

En un sartén poner la mantequilla y dorar el ajo y cebollín, colocar el pollo previamente salpimentado, una vez cocido agregar los champiñones y después el arroz, mover hasta que se integre todo. Agregar el queso gouda y esperar a que gratine, servir con un poco de queso parmesano fresco encima.





## Daiquiri de sandía

### Ingredientes:

500 g de sandía picada

Azúcar

Hierbabuena o menta

Jugo de limón

Hielos

### Preparación:

Realizar un jarabe de menta colocando  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar con un poquito de agua y 1 taza de menta, llevar a hervir hasta que se forme el jarabe.

En una licuadora, poner los trozos de sandía, el jugo de limón y el jarabe de menta y licuar, rectificar el azúcar, si hace falta agregar más. Colar la bebida para que no esté muy espesa.

Servir con suficientes hielos y un trozo de sandía en el vaso como decoración.



