

BIOTECNOLOGÍA

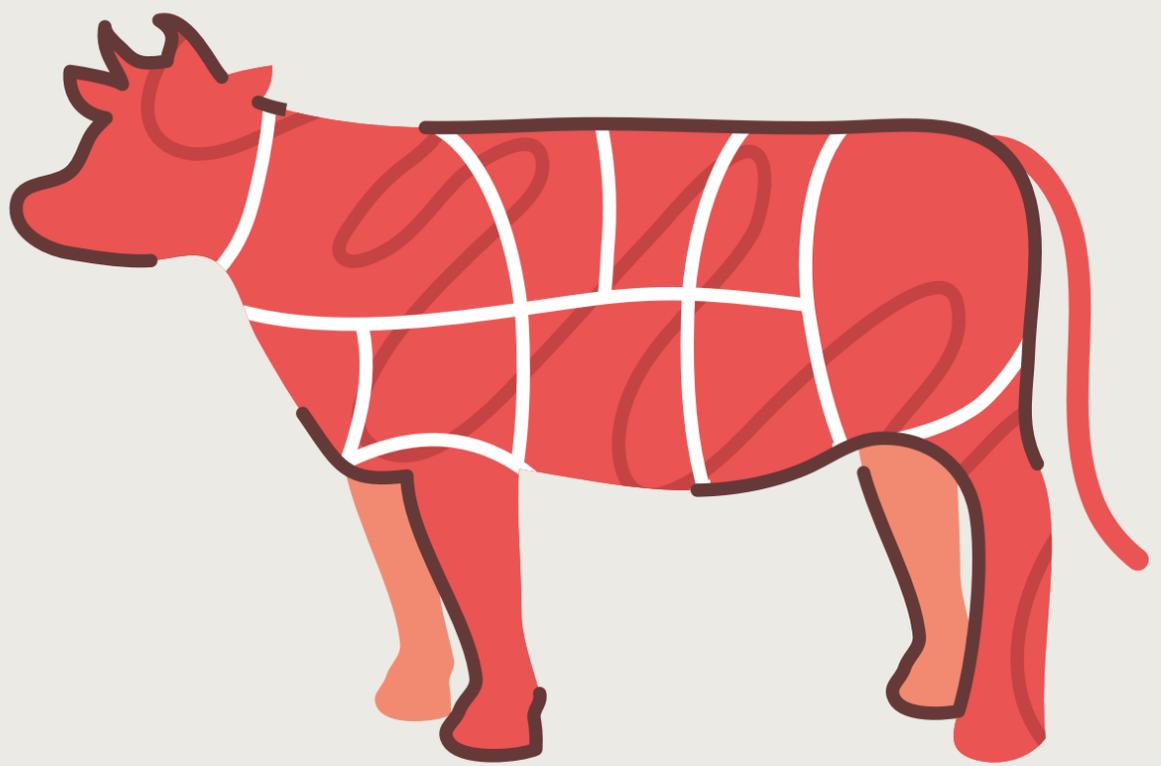
UNIVERSIDAD DEL SURESTE

"PROYECTO UNIDAD IV"



NOMBRE DE LA UNIDAD:

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS
DE LA CARNETECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
DERIVADOS DE LA CARNE



CUATRIMESTRE: 3

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES
MONROY



ALUMNO: GERARDO HUMBERTO AGUIJAR
CRUZ

FECHA DE ENTREGA: 28 DE JULIO DEL 2023



PRACTICA DE COCINA

BURRITOS

INGREDIENTES PARA LA PREPARACION

CARNE DE RES, TORTILA DE HARINA, TOMATE, LIMON, CEBOLLA, CILANTRO, PEREJIL, MOSTAZA, SALSA INGLESA, JUGO MAGUI, SAL CON AJO, PIMIENTA, MARGARINA, AGUACATE, QUESO MANCHEGO, FRIJOL, TOMATE VERDE, JALAPEÑOS

COMENZAMOS SAZONANDO LA CARNE CON

MOSTAZA, JUGO MAGUI, SALSA INGLESA, LIMON, CEBOLLA PICADA, SAL CON AJO Y PIMIENTA



PROCEDIMOS A REVOLVER TODOS LOS INGREDIENTES Y DEJAMOS EN SALMUERA POR 20 MINUTOS

PROCEDIMOS A PICAR:

TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO, CHILE JALAPEÑO PARA PREPARAR UN PICO DE GALLO





BURRITOS



SE PREPARO LA SALSA DE TOMATE VERDE

EN LA LICUADORA AGREGAMOS TOMATES VERDES, CHILE JALAPEÑO, SAL Y AGUCATE, PROCEDIMOS A LICUARLO PARA PREAPRAR LA SALSA

PICAMOS LECHUGA PARA PONER DENTRO DEL BURRITO Y SEA MAS SALUDABLE Y UN ALIMENTO COMPLETO



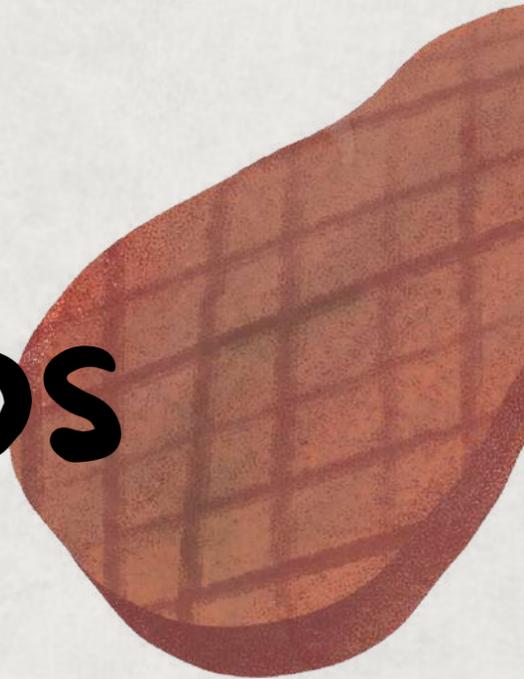
SOFREIMOS CEBOLLA Y COLOCAMOS FRIJOLES MOLIDOS PARA HACERLOS REFITOS Y TENGAN MEJOR SABOR

UNA VEZ PREPARADO TODOS LOS INGREDIENTES DEL BURRITO EMPEZAMOS A ARMAR BURRITO TRAS BURRITO





BURRITOS



YA UNA VEZ HECHO
LOS BURRITOS
PASAMOS
EMPLATARLOS
QUEDANDO DE ESTA
FORMA