

Mapa conceptual unidad 4

**Maestra:Luz Elena Cervantes Monroy
Nombre:Miguel Ángel Espinosa
Sandoval**

Paso 1 :Para preparar butifarra hay que moler finamente nuez moscada, pimienta, orégano, anís, sal y semillas de cilantro.

Paso 2 :Revolver con la carne; añadir una copa de brandy y vinagre.

Paso 3 :A la tripa se le pone un poquito de brandy y se deja en salmuera para que resbale la carne; se corta en pedazos de 30 cm y se rellenan con la carne.

Paso 4 :Se pican con una aguja para que al cocerse no les entre aire y se revienten.

Paso 5 :Amarrar los extremos.

Paso 6 :Se pone agua al fuego con hojas de laurel y el resto del brandy.

Paso 7 :Al soltar el hervor, se agregan las butifarras (en olla de presión, durante 15 minutos; en olla normal, 45 minutos).

Bibliografía

Apuntes