



**Nombre de alumno:** Alexa Gabriela Morales Coutiño

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

**Nombre del trabajo:** Receta de albóndigas enchipotladas

**Materia:** Biotecnología de los alimentos

**Grado:** 3° Cuatrimestre

**Grupo:** LNU

**Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de julio de 2023**

# “Albóndigas enchipotladas”

Lo primero que hicimos fue lavar los platos, y los utensilios que utilizaríamos, limpiar bien la mesa y colocar y dejar a la mano los ingredientes



En este proceso, se hicieron la mezcla de la carne y otra compañera se encargó de la bebida

Después en un recipiente colocamos la carne de res molida, y se le agregó huevo, sal, ajo, cebolla y perejil para obtener la mezcla pastosa

Incluyendo todos los ingredientes amasándolos, con unos guantes



**Cebolla en cubitos**

**Ajo en cubitos finos**



Posteriormente, ya que la consistencia de la carne logró ser pastosa se realizó lo siguiente:

(mientras esto ocurría, una compañera, comenzó a coser el arroz)

Se empezaron a formar bolitas de un tamaño proporcional, se hizo con toda la carne



Una vez que teniendo las bolitas de carne hechas, con el dedo hicimos un hueco en medio de cada bolita, no tan grande y sin llegar hasta el fondo, para después rellenarla con queso mozzarella, y por último cerrarlas



Mientras todo este proceso se llevaba acabo, tambien teniamos enel estufa la olla en donde se estaba cociendo un hueso de res para brindarle mejor sabor al recado de la albondíga, junto con la salsa chipotle

Al arroz se le añadió zanahoria y tomate en julianas...

Despues, ya que las bolitas estuvieran listas se dejaron caer en la olla y comenzaron a coserces...

Dilató aproximadamente 15 minutos en coserces, aunque tuvimos una falla en el queso tal vez, y el queso se desprendió

Al final presentamos nuestro platillo de ls siguiente manera:



