

**BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**ALUMNA: YADIRA GUADALUPE MORALES RAMÍREZ.**

**ESCUELA. UNIVERSIDAD DEL SURESTE "UDS".**

**CATEDRÁTICA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY .**

**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD. RECETA HECHA EN  
CLASES**

**CUARTO CUATRIMESTRE, GRUPO A.**

**LUGAR Y FECHA. COMITÁN DE DOMÍNGUEZ,  
CHIAPAS. JULIO DE 2023.**



**HAMBURGUESA**

## Ingredientes:

- 2 tomates
- 1kg de carne molida de res
- 1 lechuga
- Sal y pimienta
- Jugo maggi
- 1/4 taza de pan molido
- Ajo en polvo <sup>cc</sup>
- Aceite
- Papas para freír
- Mayonesa
- 1 diente de ajo
- 250 gr de tocino
- 6 cuadros de queso manchego

- Primero se pone la carne molida en un bowl
- A la carne molida agregar pimienta, sal, ajo en polvo y salsa de soya al gusto
- Añadir un huevo y pan molido



- Integrar todo muy bien
- Proporcionar en seis partes de 165 gr cada una aproximadamente
- Darle forma circular a la carne y ponerlo a freír



Para las papas:

- En una olla agregar un litro de aceite dejar que se caliente
- Cuando pase unos minutos y el aceite ya este muy caliente, se dejan caer las papas y esperar a que estén cocidas

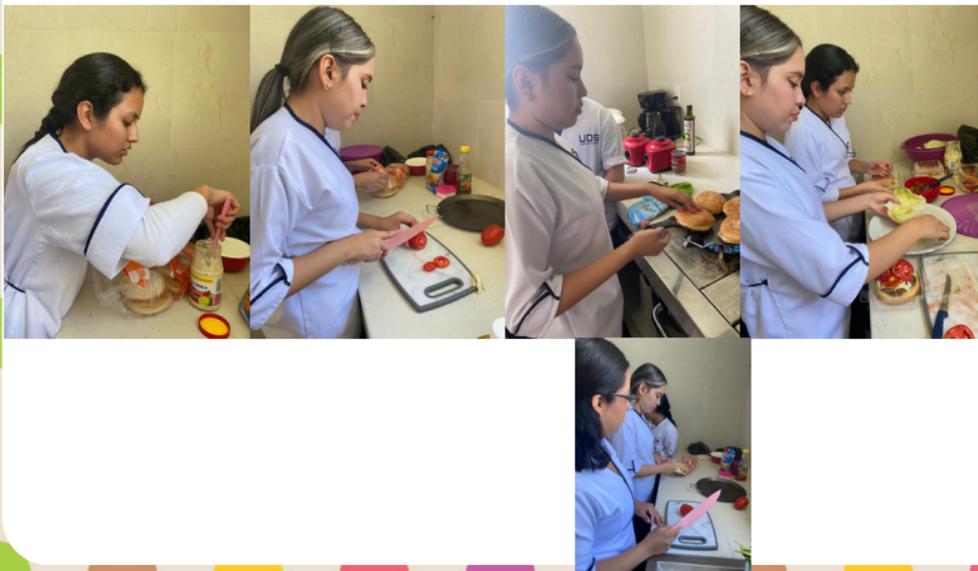


Para la mermelada de tocino:

- Picar el tocino en trozos pequeños y freír en un sartén, agregar la cebolla picada cuando el trocito este crocante, mover hasta que se caramelicé.
- Añadir un diente de ajo e incorporar.
- Añadir azúcar y agua, mover hasta que el agua se reduzca. Reservar.



- Después que tenga la carne frita ponerle un queso encima. Poner a calentar el pan con mayonesa.
- Abrir el pan y ponerle carne, mermelada de tocino, tomate, capsut, tomate y lechuga



Guardar la hamburguesa y ponerle papas



The background of the slide is a light beige color with a repeating pattern of colorful polka dots in shades of green, purple, pink, yellow, and brown. A large white rounded rectangle is centered on the slide, containing the text.

Bibliografía

Receta de la familia