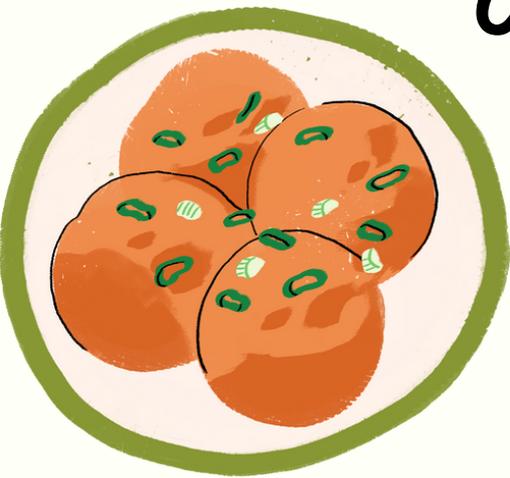


Biotecnología de los alimentos



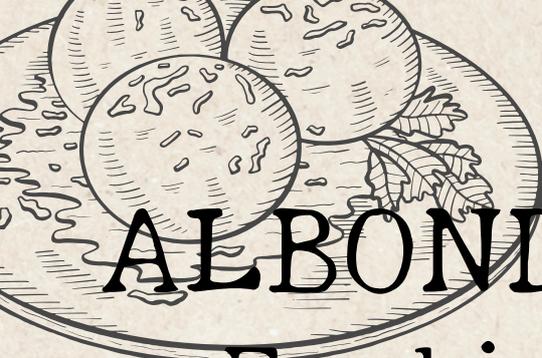
Alumno(a): Norma Daniela villatoro Monzón

Asesor académico: Luz Elena Cervantes Monroy

Actividad: receta

Grado: LNU-3





ALBONDIGAS

En chipotle

PROCEDIMIENTO

PASOS:

PASO 1

PICAMOS MEDIA CEBOLLA EN CUADRITOS FINOS.

PASO 2

PICAMOS PEREJIL, HIERVA BUENA FINAMENTE.

PASO 3

SE SAZONO LA CARNE MOLIDA CON SAL, PIMIENTA.

PASO 4

SE LE AGREGO LA CEBOLLA, PEREJIL Y HIERBA BUENA Y SE MEZCLO Y DEJO REPOSAR.

PASO 5

SE HICIERON LAS BOLITAS Y SE REYENARON DE QUESO MANCHEGO Y SE COLOCARON EN UN BOULD.

PASO 6

SE COLOCO A HERVIR EL HUESO Y SE LE COLOCO TOMATE LICUADO CON DOS LATAS PEQUEÑAS DE CHIPOTLE

23

CANVA STORIES

PASO 7

SE ZASONO CON CUBITOS NORT

PASO 8

SE DEJO HERVIR Y SE COLOCAR DE A POCO LAS ALBONDIGAS Y SE DEJARLN COCER.

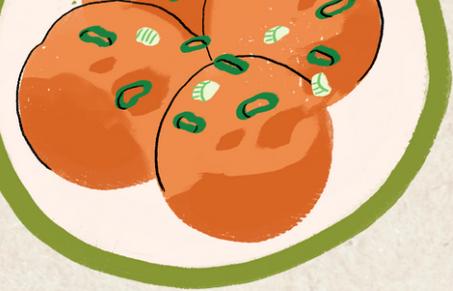
PASO 1 PARA EL ARROZ

SE COLOCO ACEITE EN UN SARTEN Y SE COLOCO TOMATE Y CEBOLLA, AJO A FREIR

PASO 2

SE COLOCO EL ARROZ Y ZANAHORIA SE FRIO DESPUES DE ESTAR LISTO SE LE COLOCO AGUA Y SE DEJO COCINAR A FUEGO BAJO





ALBONDIGAS En chipotle

PASOS PARA EL AGUA DE
HORCHATA

PASO 1

SE COLOCO A LICUADORA
LECHE LECHE EVAPORADA
ESENCIA DE HORCHATA HIELOS
Y AGUA Y SE LICUO

PASO 2

SE COLOCO EN RECIPIENTES Y
SE LE AGRAGO MAS AGUA Y
AZUCAR AL GUSTO

INGREDIENTES DE AGUA:

1 LECHE CONDENSADA

1 LECHE

HIELO

2 LITROS DE AGUA

AZUCAR

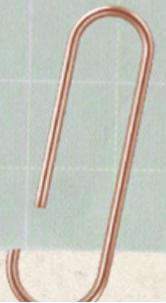
CANELA



23

CANVA STORIES

INGREDIENTES ALBONDIGAS
1 KILO DE CARNE MOLIDA DE RES
3 HUESOS PARA CALDO RES
MEDIA CEBOLLA
2 DIENTES DE AJO
1 KILO DE TOMATE
2 LATAS DE CHIPOTLE
1 BOLSA DE PAN MOLIDO
1 MANOJITO DE PEREJIL
1 MANOJITL DE HIERBA BUENA
3 CUNOS NORT
2 HUEVOS
MANTEQUILLA
ARROZ
MEDIA ZANAHORIA



ALBONDIGAS EN CHIPOTLE

Evidencias



PICANDO INGREDIENTES



- SE PICARON FINAMENTE LOS INGREDIENTES DE LA RECETA

- SE INTEGRARON LOS INGREDIENTES PARA LA CARNE



INTEGRACION DE LOS INGREDIENTES



ALBONDIGAS EN CHIPOTLE

Evidencias



COCCION



- SE DEJO COCER LAS ALBONDIGAS Y EL ARROZ

- RESULTADO DE LA RECETA

FIN DE LA RECETA

