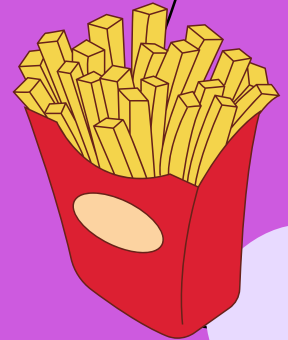


BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

"RECETA"

PROFESORA:

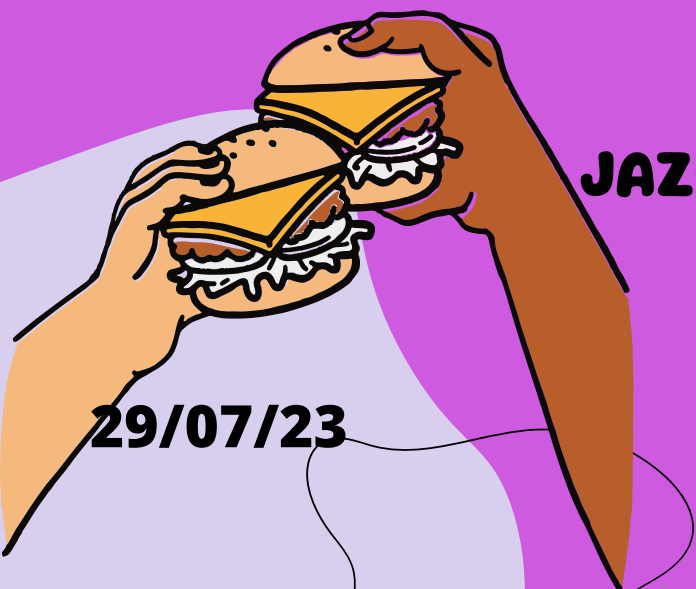
Luz Elena Cervantes Monroy

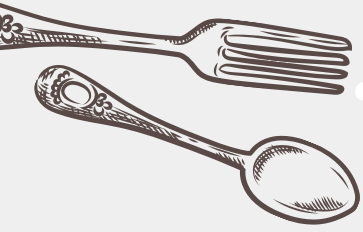


ALUMNA:

JAZMÍN BERNABÉ GALICIA

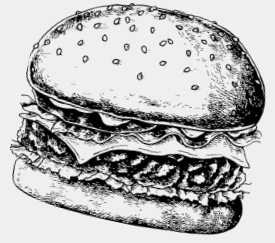
29/07/23





HAMBURGUESAS

(con mermelada de tocino)



Ingredientes:

- Pan para hamburguesas
- Carne de res
- Lechuga
- Jitomate
- Queso manchego
- Catsup
- Mermelada de tocino (elaborada por el equipo)
- Mayonesa
- Sal y pimienta
- Aceite
- Papas congeladas para freír
- Pan molido
- Huevo

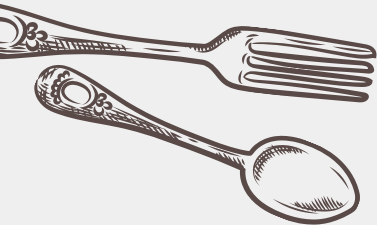


PROCEDIMIENTO

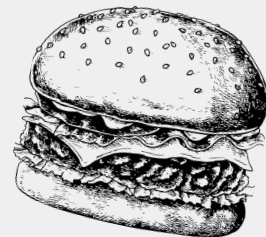
Comenzamos con la carne, para la carne utilizamos salsa inglesa, sal y pimienta para que tuviera un mejor sabor, deajo reposar por un tiempo para que tuviera un buen marinado.

También se le agrego pan molido y huevo a la carne para que a la hora de cocinarla en el sartén, no se pegara





PROCEDIMIENTO



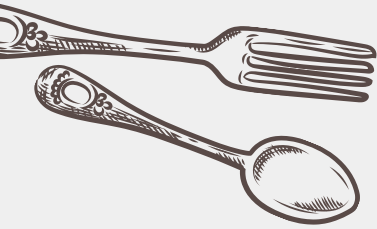
Mientras la carne se marinaba, en una olla pusimos a calentar suficiente aceite para freír las papas, ya que el aceite estaba lo suficientemente caliente, hechamos las papas a la olla para que empezaran a cocinarse, ya que estas serían el acompañante de las hamburguesas.



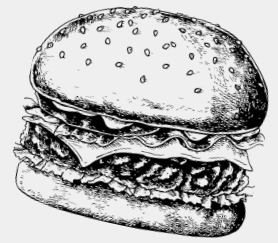
PROCEDIMIENTO

Después de un rato que se marino la carne, se dividió en porciones para proceder a cocinarla, en un sartén de teflón se puso un mínimo de aceite y se comenzó a poner la carne para que se cocinara, para ese punto las papas ya habían quedado listas :)





PROCEDIMIENTO



Mientras la carne se terminaba de cocinar, le untamos mayonesa a los panes, y se picaron los vegetales que utilizaríamos.

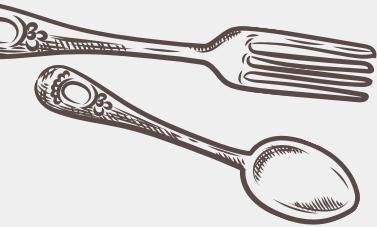


PROCEDIMIENTO

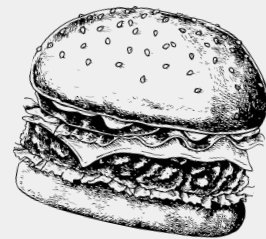


El pan se calentó en un comal con un poco de mayonesa por encima para que quedaran doraditos.





PROCEDIMIENTO



Para finalizar con nuestro platillo, retiramos la carne del sartén, salpimentamos las papas fritas, y comenzamos a armar las hamburguesas, para darle un toque diferente se le agrego mermelada de tocino a la hamburguesa, se acompaña con papas como guarnición



RESULTADO



El resultado fue muy bueno, la carne tenía un buen sabor y la mermelada de tocino le dio un toque diferente.

