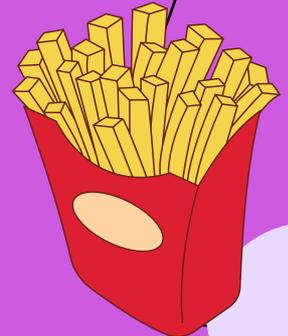


# BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## "RECETA"

**PROFESORA:**

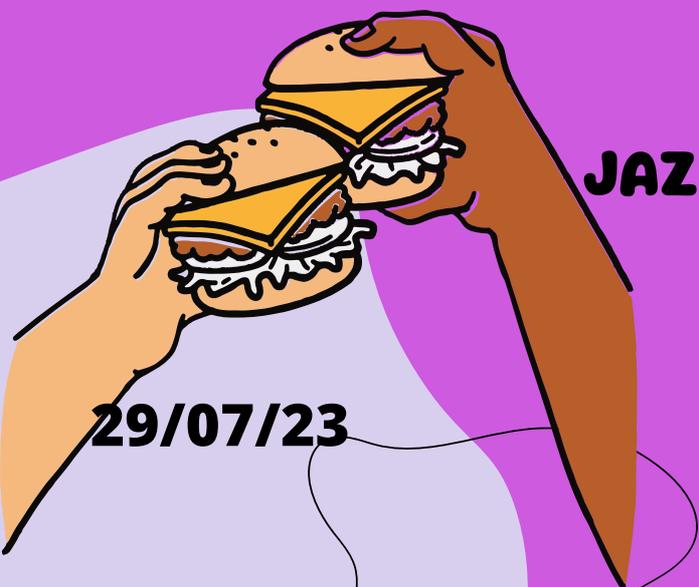
Luz Elena Cervantes Monroy

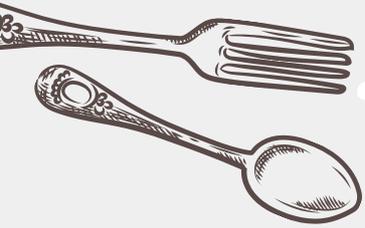


**ALUMNA:**

**JAZMÍN BERNABÉ GALICIA**

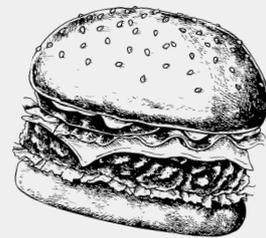
**29/07/23**





# 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

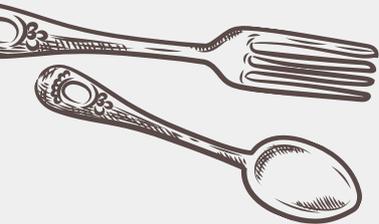


## PROCEDIMIENTO

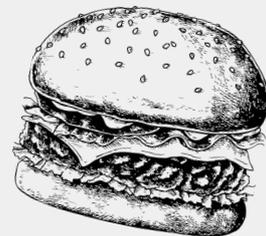
Comenzamos con la carne, para la carne utilizamos salsa inglesa, sal y pimienta para que tuviera un mejor sabor, deajo reposar por un tiempo para que tuviera un buen marinado.

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.

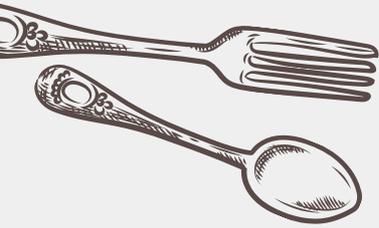


# PROCEDIMIENTO

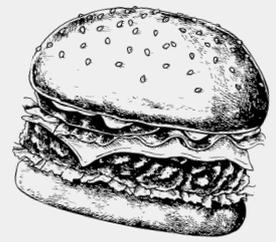


Después de un rato que se marino la carne, se dividió en porciones para proceder a cocinarla, en un sartén de teflón se puso un mínimo de aceite y se comenzó a poner la carne para que se cocinara, para ese punto las papas ya habían quedado listas :)





# PROCEDIMIENTO



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

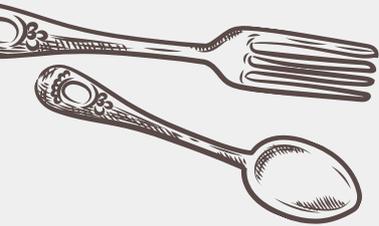


# PROCEDIMIENTO

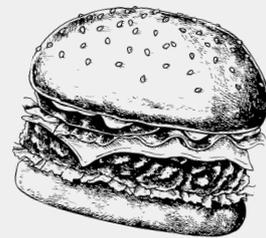


**El pan se calentó en un comal con un poco de mayonesa por encima para que quedaran doraditos.**





# 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.

