



BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Profesora: Dra. Luz Elena Cervantes

Alumno: Carlos Armando Torres de León

3er cuatrimestre de nutrición

BUTIFARRA



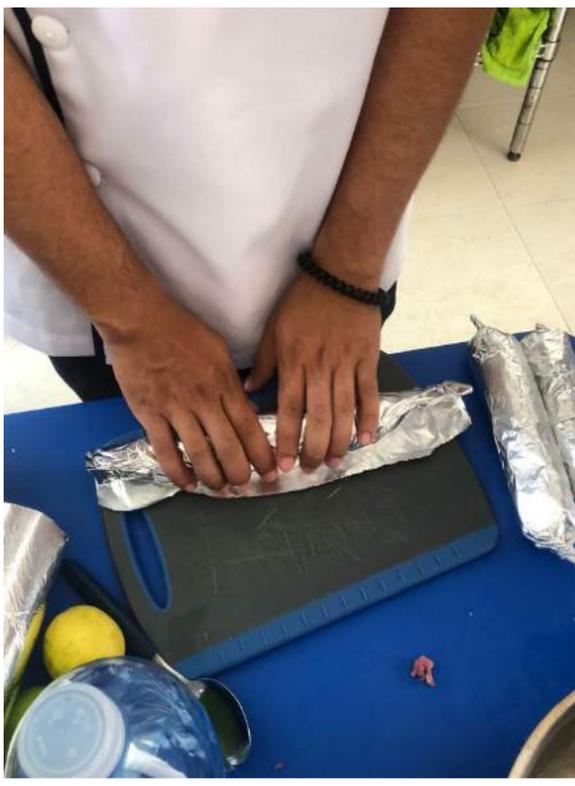
Ingredientes:

- 1kg de carne de cerdo
- Agua
- Limón
- Sal
- Ajo
- Laurel
- Pimienta negra
- Sazonador
- Pickle (para servir en el plato)

Primeramente cambinamos el sazonador con la carne, esto hecho con unos guantes para hacer de este paso lo mas higiénico posible



Procurando llegar a todas partes de la carne



Como sustituto de la tripa utilizamos papel aluminio para envolver los pedazos de carne, procurando no dejar espacios abiertos

Colocar la carne dentro del agua junto a las hojas de laurel, sal, ajo y pimienta negra, dejarlo hervir por 15 minutos a fuego medio



Finalmente para servir la butifarra, acompañamos un plato con pickle, tostadas y limón

