

**Nombre del alumno:**

Sofía Yamileth Guillén Flores

**Nombre del Profesor:**

Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre Trabajo:**

Trabajo

**Materia:**

Biotecnología de los Alimentos

**Grado:**

Tercer Cuatrimestre

**Grupo:**

LNU-03

**PASO 1:**

Iniciamos lavando los materiales que íbamos a usar, como lo son platos, cuchillos, tablas, ollas grandes y pequeñas, recipientes, y también lavamos los ingredientes necesarios que se lavan, como lo son el cilantro, perejil, albaca, huevos, entre otros ingredientes.



## PASO 2

Picamos la cebolla y el ajo en trozos pequeños, la carne molida la agregamos a un recipiente profundo, agregamos dos huevos crudos y empezamos a revolver con las manos anteriormente lavadas y protegidas con guantes y poco a poco integramos los demás ingredientes, también picamos el perejil y la albaca y lo agregamos y revolvemos.



### PASO 3

Una vez integrados los ingredientes juntamos pequeñas bolitas y aplastando haciendo hoyitos con el dedo pulgar y el dedo índice, salían las bolitas de un buen tamaño, una vez echas se aplastan y haciendo un hoyito en el centro introducimos un buen tanto de queso mozzarella y se cierran las bolitas.



#### PASO 4

Posteriormente se puso a calentar el agua y se introdujeron los huesos y esperamos que hirviera para darle sabor al recadito, mientras eso sucedía, se partieron tomates y se agregaron a la licuadora poniendo cebolla, y ajo y se licuó todo.



## PASO 5

Posteriormente se agrego chipotle a un sartén para hacerlo una vez, ya todo licuado el chipotle asado, se sacaron los huesos dejando el agua y agregamos todo lo anterior se revolvió y agregamos poco a poco las albóndigas, esperamos a que todo esto espesara.



## PASO 6

Mientras se esperaba, hicimos el arroz con zanahoria, esperamos aproximadamente 30 minutos y una vez echo enplatamos.

