



*Nombre del Alumno: América Nahil Espinosa Cruz*

*Nombre del tema: Receta*

*Parcial: 4*

*Nombre de la Materia: Biotecnología de los Alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 3*

## **INGREDIENTES:**

**Carne molida de res**

**Pan de hamburguesa**

**Lechuga**

**Tomate**

**Cebolla**

**Queso manchego**

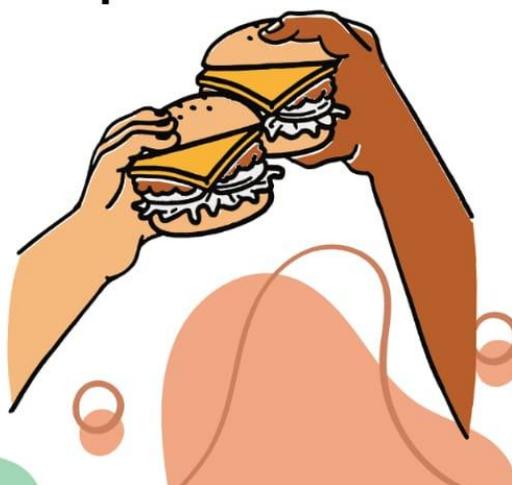
**Mermelada de tocino**

**Mayonesa**

**Capsun**

**Mostaza**

**Papas a la francesa**



# PROCEDIMIENTO



## Paso 1

Cómo primero  
marinamos la carne  
con salsa maggi, sal y  
pan molido



## Paso 2

Se le agregó un poco  
de ajo en polvo para  
sazonar



## Paso 3

Y después le agregamos un huevo  
para que tuviera mejor  
consistencia al momento de freír la  
carne

# PROCEDIMIENTO

Lavamos y desinfectados la lechuga y el tomate para agregarlo a la hamburguesa

Paso

4



Paso

5

Fuimos agregando los demás ingredientes esperando que la carne terminará de freírse

Cortamos y le agregamos mayonesa y mostaza a cada pan

Paso

6



# PROCEDIMIENTO



## Paso 7

Colocamos el pan en el comal con un poco de mantequilla para dorar y calentar el pan

Y por último emplatamos las hamburguesas agregándole un poco de papas a la francesa para complementar y disfrutar al gusto

## Paso 8

