



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UDS

MATERIA:

**BIOTECNOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS**

PROFESORA:

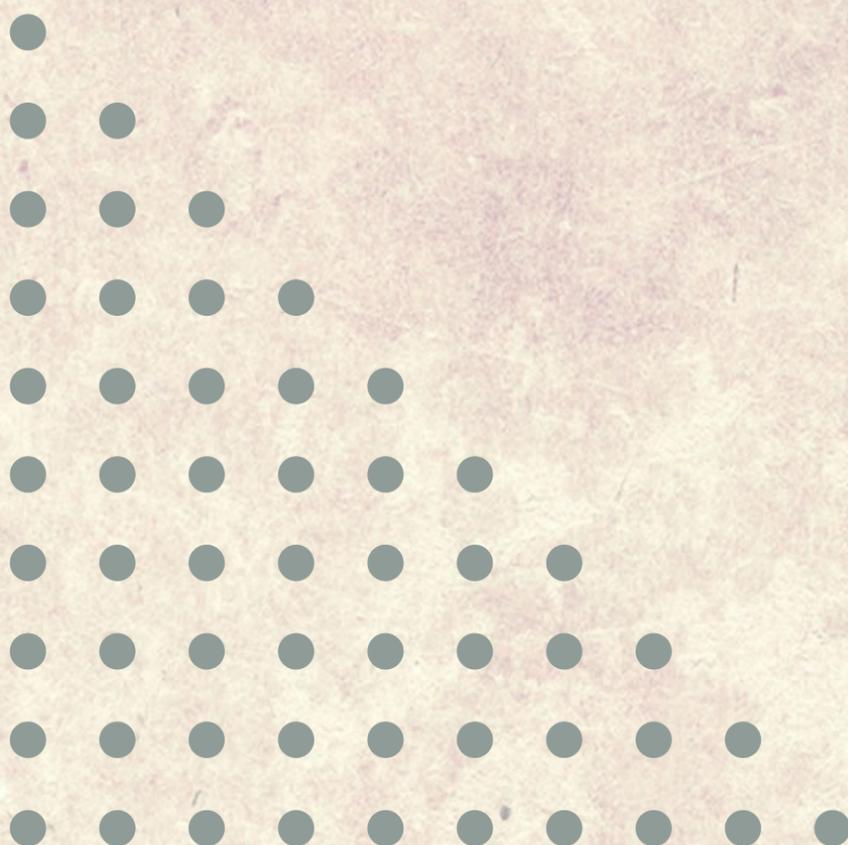
DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

SUPER NOTA

ALUMNO:

JONATHAN JIMENEZ
GOMEZ

3° CUATRIMESTRE



BUTIFARRA

La butifarra es un embutido fresco compuesto de carne picada de cerdo condimentada con sal, pimienta y, a veces, otras especias

INGREDIENTES

- carne de cerdo
- pimienta
- ojo
- cebolla
- hoja de laurel
- pimienta
- zanahoria
- salsa picante la anita original de chile habanero
- tostada
- agua
- Tripa usamos aluminio



preparacion de pickles

esto se elabora pelando la verdura para después ser rallada por un rallador haciendo que queden tiras pequeñas, esto lo llevamos a una ollita donde coloremos un poco de vinagre, sal, azúcar al gusto, cebolla, Ramita orégano y hojas de laurel. dejar que se cocine unos 10 minutos



PREPARACION DE LA BUTIFARRA

colocamos la carne en un recipiente le colocamos cebolla en polvo, pimienta, ajo y sal y lo mezclamos.

Después lo embutimos en el papel aluminio.

Posteriormente en una olla colocamos agua, pimienta, cebolla, hojas de laurel y ajo y lo dejamos hervir. Al hervir pusimos las butifarras y esperamos que se cocinaran

Y por último servimos con tostada, zanahoria y salsa picante

