



Nombre del alumno

Yurani Gabriela Sánchez

Ramos

Materia

Biotechnológica



# PRACTICA DE COCINA

## BURRITOS

### INGREDIENTES PARA LA PREPARACION

CARNE DE RES, TORTILTA DE HAR <sup>2/4</sup>  
TOMATE, LIMON, CEBOLLA, CILANTRO,  
PEREJIL, MOSTAZA, SALSA INGLESA, JUGO  
MAGUI, SAL CON AJO, PIMIENTA,  
MARGARINA, AGUACATE, QUESO  
MANCHEGO, FRIJOL, TOMATE VERDE,  
JALAPEÑOS



### COMENZAMOS SAZONANDO LA CARNE CON

MOSTAZA, JUGO MAGUI, SALSA INGLESA, LIMON, CEBOLLA PICADA, SAL CON AJO Y PIMIENTA



PROCEDIMOS A REVOLVER TODOS LOS INGREDIENTES Y DEJAMOS EN SALMUERA POR 20 MINUTOS

**PROCEDIMOS A  
PICAR:**

TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO,  
CHILE JALAPEÑO PARA  
PREPARAR UN PICO DE GALLO



**SE PREPARO LA SALSA DE  
TOMATE VERDE**

EN LA LICUADORA AGREGAMOS  
TOMATES VERDES, CHILE JALAPEÑO,  
SAL Y AGUCATE, PROCEDIMOS A  
LICUARLO PARA PREAPRAR LA SALSA

**PICAMOS LECHUGA  
PARA PONER DENTRO  
DEL BURRITO Y SEA MAS  
SALUDABLE Y UN  
ALIMENTO COMPLETO**

