



**NOMBRE DEL ALUMNO: JIMENA  
MALDONADO MARÍN.**

**PROFESOR: LUZ ELENA CERVANTES  
MONRROY.**

**MATERIA: BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.  
UNIDAD 4.**

**FEHCA: 29 DE JULIO DEL 2023.**

# UNIDAD 4. BURRITOS.

## Procedimiento.

### PASO 1

Lo primero que hicimos fue cortar en tiras pequeñas la carne y luego la marinamos.

Para marinarla utilizamos:

- Mostaza, pimienta, sal con ajo, jugo magi, salsa inglesa y limón.

Una vez integrados los ingredientes se mezclan y se deja reposar 10 minutos la carne.



## Introducción.

Esta vez en cocina mi equipo y yo decidimos hacer burritos de carne asada, para esto necesitamos:

carnes de res, jugo magi, salsa inglesa pimienta, sal con ajo, mostaza, aguacates, tomate verde, chile jalapeño, cilantro perejil, mantequilla, frijol molido, lechuga y queso manchego.



## PASO 2.

Mientras la carne se marinaba, procedimos a picar y desinfectar la lechuga.



## PASO 3.

En la licuadora pusimos tomate verde, agua, chile jalapeño, cebolla y aguacate y lo licuamos, para así hacer una salsa.



## PASO 4.

Después de licuar la salsa, empezamos a picar los jitomates, cebolla, cilantro y chile para elaborar un pico de gallo.



## PASO 5.

Calentamos los frijoles.



## PASO 6.

A un sartén le agregamos mantequilla y pusimos la carne.



# UNIDAD 4. BURRITOS.

## PASO 8.

Ya con todos los ingredientes listos, empezamos a montar los burritos.

- Primero tomamos una tortilla burrera.
- Pusimos una cucharada de frijol a la tortilla.
- después pusimos la carne.
- des pues la lechuga, salsa verde, pico de gallo y queso.



## PASO 7.

Paso más o menos 10 min, cuando se noto un cambion de color de la carne.



Pasando 17 min sacamos la carne del fuego y dejamos enfriar.



## PASO 9.

En un sartén agregamos tantita mantequilla y fuimos poniendo los burritos ya armados.



## PASO 10.

Una vez un poco dorados los burritos los retiramos del fuego y emplatamos.

