

BIOTECNOLOGIA

**Nombre del alumno :Luis
Rodrigo Cancino Castellanos**



profesora: DRA. Luz Elena Cervantes Monroy

ACTIVIDAD: SUPERNOTA

3 CUATRIMESTRE

NUTRICION

Bibliografía:
Descrito por Luis Rodrigo Cancino Castellanos
29/07/2023

Butifarra

PREPARACION

conseguimos la carne de cerdo molida ya previamente condimentada una vez que habíamos agregado el adobo pasamos a envolverlo en papel aluminio haciendo como unos tipos churros



CONDIMENTACION

sazonamos con adobo que es un condimento que se utiliza para sazonar y realzar el sabor de la carne, el pollo, el pescado o incluso algunas verduras antes de cocinarlos. Aparte condimentamos el agua donde lo cocinaríamos colocamos pimienta, cebolla, hojas de laurel y ajo



COCCION

pusimos el fuego en alta para esperar a que hirviera ya que empezó a ebulir colocamos nuestros churros durante 30 min para que se cocinara luego lo sacamos y desenvolvimos para posteriormente cortar



EMPLATADO

servimos en platos pequeños nuestra presentación fue algo sencillo agregamos una capa de zanahoria y sobre ella colocamos 3 rodajas de butifarra a esto lo acompañamos con limón, salsa verde y tostada



CONCLUSION

Cocinar una butifarra es una experiencia culinaria sencilla y gratificante que nos permite disfrutar de un delicioso y tradicional embutido. Al seguir algunos pasos básicos y usar ingredientes de calidad, podemos realzar los sabores naturales de la carne de cerdo y los condimentos, creando un plato lleno de autenticidad.

OPINION CRITICA PROPIA

a nuestro criterio fue nuestra primera vez en la cual cocinamos butifarra y la verdad nos encantó esta experiencia y nos agrado muchísimo el resultado