



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

**LICENCIATURA EN
NUTRICION**

**MATERIA: PREPARACION Y
CONSERVACION DE LOS
ALIMENTOS**

PROFESORA: LUZ MONRROY

**ALUMNA: NOEMI CAROLINA
COBOS ZUMARRAGA**

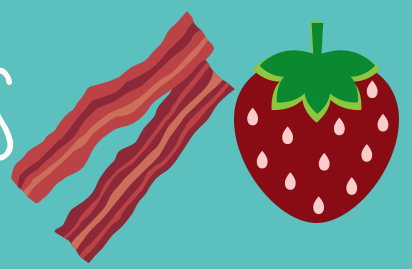
CUARTO CUATRIMESTRE

UNIDAD 4

**PROYECTO: PREPARACION
DE MERMELADAS**



MERMELADA DE TOCINO Y FRESAS



INGREDIENTES:

- 1 PAQUETE DE TOCINO DE 170 GR.
- 1 CAJA DE FRESAS FRESCAS LAVADAS Y PICADAS EN CUBOS
- 1 CEBOLLA BLANCA PICADA EN CUBOS PEQUEÑOS
- 1 TAZA DE AGUA
- 2 CUCHARADAS DE MIEL
- 2 CUCHARADAS DE VINAGRE
- 3 TAZAS DE AZUCAR MORENO
- INGREDIENTE SECRETO: MANZANA AMARILLA PICADA EN CUBOS PEQUEÑOS
- PARA DECORAR: GALLETAS SALADAS, QUESO PHILADELPHIA, UVAS

CONSERVACION DE ALIMENTOS POR TRATAMIENTO TERMICO. PREPARACION :

PASO 1



CORTAMOS EL TOCINO EN TROZOS PEQUEÑOS Y LO PUSIMOS A FREIR , CON LA GRASA QUE QUEDO PUSIMOS A FREIR LA CEBOLLA CORTADAS EN CUBITOS PEQUEÑOS, LA CEBOLLA DEBE DEJARSE A FUEGO BAJO HASTA QUE CAMELIZE

PASO 2

LAVAMOS Y CORTAMOS LAS FRESAS EN TROZOS PEQUEÑOS Y AÑADIMOS AL SARTEN DE NUEVO EL TOCINO PERO LA FRITO, JUNTO CON LA CEBOLLA YA CAMELIZADA Y LAS FRESAS



PASO 3



AGREGAMOS 1 TAZA DE AGUA, 2 CUCHARADAS DE VINAGRE , 3 TAZAS DE AZUCAR MASCABADO, DOS CUCHARADAS DE MIEL Y UN CUARTO DE MANZANA (LA MANZANA ERA NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PASO 4

DEJAMOS QUE TODO AGARRE CONSISTENCIA A FUEGO MUY BAJO Y QUE COMIENXE A ACAMELIZAR TODO



PASO 5

NOSOTROS LE DIMOS UNA PASADA EN LA LICUADORA PARA QUE SE TROZEE UN POCO MEJOR LA FRESA Y EL TOCINO, SIN QUE QUEDE MUY LIQUIDA.

PASO 6

PRESENTAR EN UNA TABLA CON GALLETAS SALADAS, QUESO PHILADELPHIA Y UVAS



CONCLUSION:

QUEDO MUY RICA LA COMBINACION DE SABORES Y EL OBJETIVO ERA QUE NO ADIVINARAN NUESTRO INGREDIENTE SECRETO Y FUE DE MANERA EXITOSA. CREO QUE ESTA MERMELADA PEGA MUY BIEN PARA UNA HAMBURGESA O PARA UNA BOTANA CON GALLETAS SALADAS O PAN .