

ANGEL GABRIEL OJEDA
ALTUZAR

MIERMI

ELAD

A

MERMELADA

INGREDIENTES

Cocina jueves
2 paquetes galleta craquet
2 paquetes Philadelphia
Miel *Ame*
Colorante rojo gotitas
2 tazas azúcar
Raja de canela
4 calabacitas alargadas
1 naranja
Arándano
chayote
Nuez



INGREDIENTE SECRETO

Hicimos una mermelada de chayote con calabacitas.

PROCEDIMIENTO

Primero picamos el chayote y las calabacitas para después ponerlas a cocer con canela y azúcar para para hacer la mermelada



PROCEDIMIENTO

Mientras se puso a cocer la mermelada nos pusimos a hacer el acompañante que era queso Philadelphia con nueces y arándanos

PROCEDIMIENTO

Se picó las nueces y los arándanos para posteriormente mezclarlo con el queso Philadelphia para poder acompañar la mermelada



PROCEDIMIENTO

Una vez cocida la mermelada la licuamos y se le agregó un poco de colorante vegetal color rojo para poder despistar a las personas que lo iban a probar



PROCEDIMIENTO

Una vez licuado lo pusimos un rato más en el caso la mermelada a fuego lento y después presentamos la mermelada con su respectivo acompañante



Bibliografía

Este trabajo fue realizado con la práctica que realizamos en cocina, cuando se realizo la mermelada .