



**Nombre de alumno:** Alexa Gabriela Morales Coutiño

**Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:** Súper nota

**Materia:** Preparación y conservación de los alimentos

**Grado:** 4° Cuatrimestre

**Grupo:** LNU

Comitán de Domínguez Chiapas a 02 de diciembre 2023.

# MERMELADA DE CALABAZA

MÉTODO DE CONSERVACIÓN POR CALOR

## PASO #1

### LAVAR LOS ALIMENTOS

El primer paso que llevamos a cabo fue lavar con agua y con jabón el chayote y la calabaza, posteriormente secarlos con algún trapo o servilleta



## PASO #2

### CORTAR ALIMENTOS

En una tabla, colocar y cortar la calabaza y el chayote en cubitos...

Posteriormente ponerlas en una cacerola



## PASO #3

### INTEGRAR LOS INGREDIENTES

En la cacerola con la calabaza y el chayote, agregarle 1 taza de agua (o según la cantidad deseada), 1 tza de azúcar, y dejarlo hervir a fuego moderado... Se apaga el fuego, cuando empezamos a ver una mezcla espesa y salen burbujas en la superficie...



Al lograr la consistencia deseada en nuestro caso, ocultamos el color inicial con unas gotas de colorante...

## MIENTRAS QUE SE COCINABA LA MERMELADA...

### QUESO PARA ACOMPAÑAR

- Cortamos almendras y arándanos en trocitos pequeños...
- Mientras se cortaba lo anterior, colocamos 220 grs de queso philadelphia y lo mezclamos, con la finalidad de tener una consistencia más blanda, después con una bolsa de kilo a la mitad, se coloca el queso, haciendo un rollo. Después se agrega el arándano y la almendra al queso, se revuelve...
- Se deja un poco más de los trozos de almendra y arándanos en un plato, para posteriormente empanizar el rollo de queso.



## PRESENTACIÓN DEL PLATILLO...

Colocamos en un plato el rollo de queso, galletas, y en un envase de cristal colocamos nuestra mermelada...