



*Nombre del Alumno: América Nahil Espinosa Cruz*

*Nombre del tema: Reporte de práctica en cocina*

*Parcial : 4to*

*Nombre de la Materia : Preparación y Conservación de Alimentos*

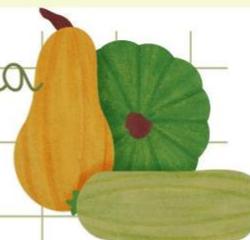
*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura : Nutrición*

*Cuatrimestre: 4to*



# receta de mermelada de calabaza



**Cómo actividad final de la unidad elaboramos una mermelada de calabaza donde teníamos que añadirle un ingrediente que fuera complicado de sentir su sabor al momento de degustarlo el ingrediente que elegimos como equipo fue un chayote.**

**A continuación redactare el proceso de elaboración de la mermelada con cada ingrediente que se añadió para lograr que el sabor del chayote fuera desapercibido al momento de degustarlo.**

## ingredientes:

1 calabacita alargada  
1 chayote  
3 tazas de azúcar  
Rayadura de naranja  
(cáscara)  
Rajas de canela  
Gotitas de colorante  
comestible rojo

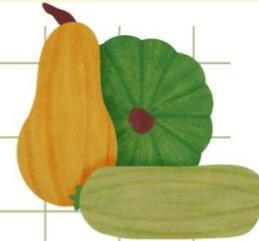
## Ingredientes para

### acompañar:

2 paquetes de  
queso Philadelphia  
2 rollos de galletas  
Rits  
1 bolsa de  
arándanos  
1 bolsa de nueces



## procedimiento



**Comenzamos cortando la calabaza en cuadritos para añadirla en una olla para agregarle la azúcar y las rajas de canela, dejándola en fuego medio para que la azúcar y los demás ingredientes fueran tomando una textura más espesa**



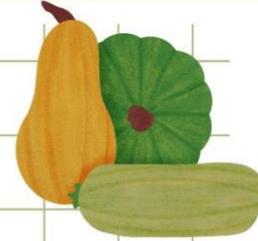
**Le añadimos a la mermelada 1 chayote picado y ralladuras de naranja para el sabor secreto**

**Y al final de la mezcla añadimos gotitas de colorante rojo para cambiar el tono de la mermelada para desapercibir el tono de los ingredientes**





## procedimiento



**Para acompañar la mermelada realizamos un rollo de queso Philadelphia con trozos de arándanos y nueces**



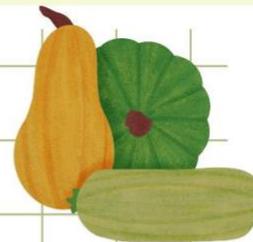
**Cortamos en trozos pequeños las nueces y arándanos, en un bolw lo mezclamos junto el queso Philadelphia**

**Utilizamos una bolsa de plástico transparente de plástico para agregar la mezcla del queso con los frutos, envolviendo la mezcla formar un rollo**





## procedimiento



**Para finalizar presentamos la mermelada acompañado de un rollo de queso Philadelphia con galletas para degustar al gusto**

