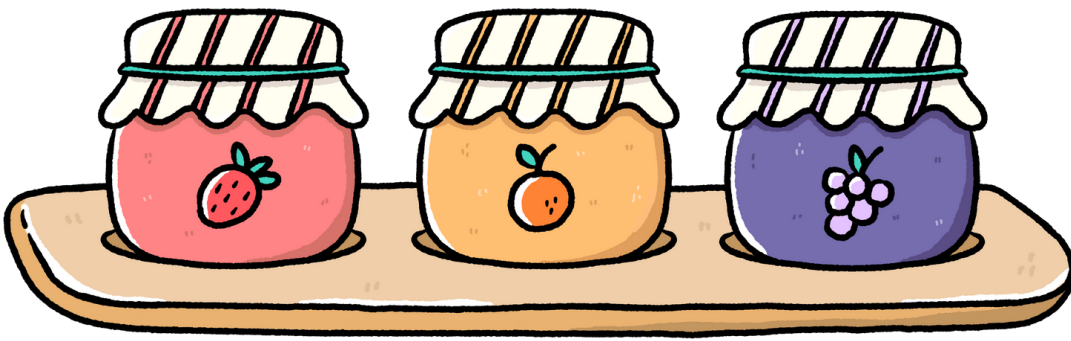


ACTIVIDAD 4, SUPERNOTA

ASIGNATURA:
PREPARACION Y
CONSERVACION DE LOS
ALIMENTOS



ALUMNA: JAZMIN
BERNABE GALICIA

PROFESORA: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY



"CONSERVACIÓN DE
ALIMENTOS POR
TRATAMIENTO TÉRMICO"

LNU.



02/12/2023

MERMELADA DE TOCINO Y FRESA

Para comenzar a realizar la mermelada primero pusimos a freír el tocino con un chorrillo de aceite



Con la grasa que soltó el tocino, pusimos a freír la cebolla, hasta que se caramelizara

Mientras eso se freía, procedimos a picar las fresas para comenzar a hacer la mermelada



Después de freír la cebolla y el tocino, los pasamos a otro recipiente, en el que agregamos todos los ingredientes (fresas, tocino, cebolla, y el ingrediente secreto: vinagre de manzana y miel), se le agregó 1 1/2 tza de agua y 2 tzas de azúcar

Mientras esperamos a que el agua se consumiera y se volviera espesa, agregábamos azúcar de poco en poco para que se espesara y quedara lista la mermelada, mientras esperábamos a que quedara espesa, rebanamos uvas para acompañar la mermelada



Para presentar la mermelada utilizamos galletas saladas untadas con queso philadelphia, y como un complemento utilizamos uvas verdes

