

Nombre del alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre Trabajo:

Súper nota

Materia:

Preparación y conservación de Alimentos

Grado:

Cuarto Cuatrimestre

Grupo:

LNU-04

Comitán de Domínguez, Chiapas a 01 diciembre de 2023

“MERMELADA DE ESPINACA”

INGREDIENTES:

- 1tz de espinaca
- 1tz de azúcar
- 1/2tz de uvas verdes
- 1L de agua

INGREDIENTE SECRETO:

- 1cdita de vinagre de vino blanco
- 1cdita de romero seco

PASO #1

Iniciamos lavando los trastes a utilizar, en este caso fue una tabla para picar, un cuchillo, un bowl, un sartén, una cuchara, un plato.

PASO #2

Seguimos, cortando las espinacas en trozos y se fueron agregando a un bowl.



PASO #3

Cortamos también las uvas verdes.



PASO #4

Se revuelve todo dentro de un bowl, se añaden al sartén, y se agrega el azúcar.



PASO #5

Se agregó el vinagre de vino blanco y el romero seco antes de poner a fuego.



PASO #6

Se puso al fuego una vez integrados todos los ingredientes, y se estuvo revolviendo para que no se pegara, y se agregó el agua poco a poco para que se hiciera la mermelada.



PASO #7

Se estuvo revolviendo por un buen tiempo, hasta que miráramos que tenía una buena consistencia.



PASO #8

Una vez la mermelada lista, se puso en un recipiente, se puso crema phiadelphia a galletas saladas, y por encima se agrega la mermelada.



IMAGÉN FINAL DE LA MERMELADA

