



**Mi Universidad**

**SUPER NOTA**

*Nombre del Alumno: Brayán  
Velasco Hernández*

*Parcial: 4to*

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

*Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura:  
Nutrición*

*Cuatrimestre: 4to*

# Mermelada de tocino

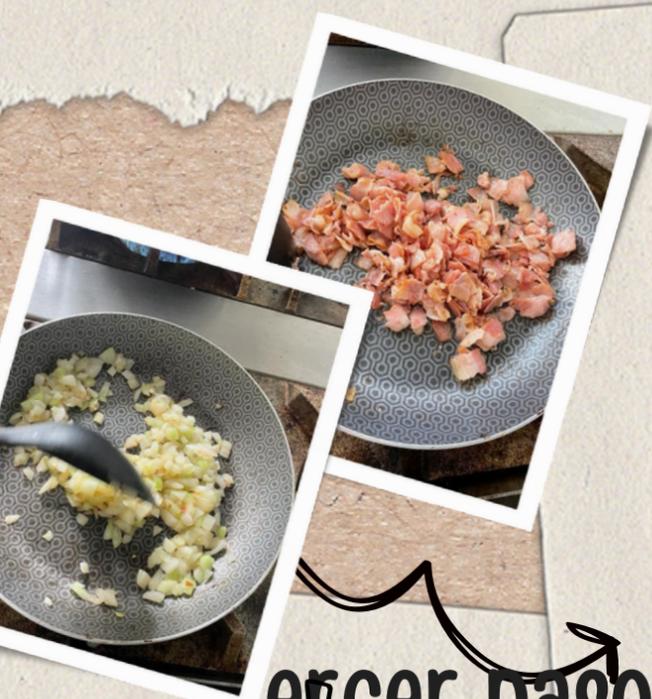
## Primer paso

Primero lavamos todas las frutas utilizadas para la mermelada y las pusimos en diferentes trastes



## Segundo paso

Pusimos el tocino en un sartén y lo doramos, también doramos cebolla por separada del tocino



## Tercer paso

Ya que estaba frito el tocino y la cebolla los juntamos en una caserola más grande



## Cuarto paso

Pusimos en la caserola que tiene el tocino y la cebolla una medida de agua, miel, 3 scoops de azúcar y las fresas picadas en cuatro partes

## Quinto paso

Esperamos entre 30 a 45 min que se caramelice todo, y lo licuamos levemente para que queden pedasos de los mismos ingredientes



# Mermelada de tocino



## Sexto paso

Emplazamos y decolamos la mermelada para darle una presentación buena y apetizable , con uvas cortadas, galletas saladas y queso Filadelfia



## ingrediente secreto

Una manzana amarilla en cubos con dos cucharadas de vinagre

