



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

