



NOMBRE:  
LOURDES AYLIN  
VELASCOHERRERA

DOCENTE:  
LUZ ELENA CERVANTES  
MONROY

GRUPO: 4

GRADO: A

LICENCIATURA: NUTRICIÓN

MATERIA:  
PREPARACIÓN Y  
CONSERVACIÓN DE LOS  
ALIMENTOS

CONSERVACIÓN

DE  
ALIMENTOS POR  
TRATAMIENTO TERMICO

# Mermelada de espinaca



## Ingredientes

- 100 gr de espinacas cortada
- 3 uvas
- 50 gr de azúcar
- 10 ml de vinagre vino blanco
- 20 ml de agua
- 1/4 de romero en polvo

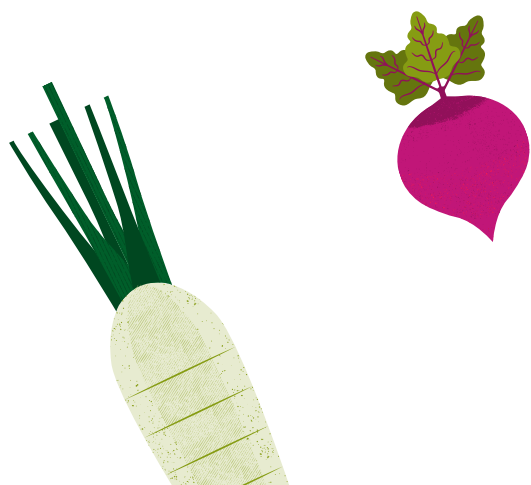


## Procedimiento

1. Se cortaron las espinacas con la uva de manera que se viera muy fina
2. Se agregó al sartén acompañado de el azúcar y el agua
3. Para después integrar los ingredientes secretos (Vinagre de vino blanco y Romero en polvo)
4. Se dejó cocinar alrededor de 10 - 12 mnts.
5. Después de cocinar se sacó de la estufa y se dejó enfriar aproximadamente 5 minutos
6. El plato se presentó en galletas saladas untadas de queso Philadelphia y encima la mermelada

## Ingredientes secretos

Vinagre de vino blanco y romero en polvo



# BIBLIOGRAFÍA

Antología de UDS (2023) Preparación y conservación de los alimentos, unidad 4  
“Conservación de los alimentos por tratamiento termico” pág. 101 - 117