



**Nombre del alumno: Miriam Alejandra García Alfonso.**

**Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.**

**Nombre del trabajo: Súper Nota.**

**Materia: Preparación y Conservación de Alimentos.**

**Grado: 4°**

**Grupo: LN4**

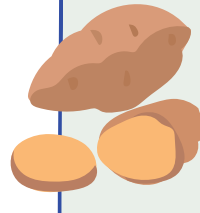
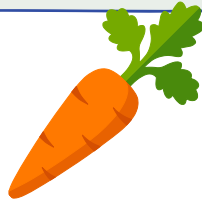
Comitán de Domínguez Chiapas a **02 de Diciembre del 2023.**

## Unidad 4

# MERMELADA DE ZANAHORIA + CAMOTE

### Ingredientes

- Zanahoria
- Camote (secreto)
- Azúcar
- Canela
- Jengibre
- Agua
- Galletas (para acompañar)



1

Lavar y desinfectar bien los vegetales, y empezar a pelar cada uno.

2

Rayar la zanahoria y el camote, revolver para que no se noten y agregar a la olla.



3

Picar el jengibre y agregar a la olla dos cuadritos pequeños para dar sabor.



4

Agregar unas rajitas de canela a la olla con los ingredientes y revolver.





**5**

**Agregar suficiente azúcar para dar la consistencia y sabor a mermelada, revolver; también agregar un poco de agua y dejar hervir.**



**6**

**Ya con todos los ingredientes integrados y cocidos, licuar para tener una consistencia más finita, ya licuado dejar enfriar.**



**7**

**Por último, emplatar para degustar, de preferencia acompañar con galletas. Y compartir con compañeros.**



## **BIBLIOGRAFÍA**

**Universidad del Sureste (2023). Antología de Preparación y Conservación de Alimentos**