



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

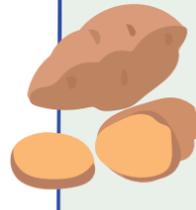
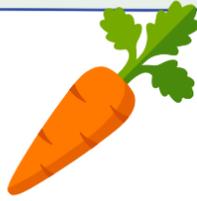
Comitán de Domínguez Chiapas a **02 de Diciembre del 2023.**

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