



**Nombre de alumno:** María Daniela Gordillo  
Pinto

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

**Nombre del trabajo:** Reporte de cocina  
Unidad IV

**Materia:** Preparación y conservación de  
alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado:** 4º cuatrimestre

**Grupo:** único

Comitán de Domínguez Chiapas a 1 de diciembre de 2023.



## RECETA

!!! Mermelada de calabaza y chayote !!!

## INGREDIENTES:

- 2 CALABACITAS ALARGADAS
  - 1 CHAYOTE MEDIANO
  - 2 TAZAS DE AZUCAR
  - MEDIA RAJA DE CANELA
  - PIEL DE UNA NARANJA
  - COLORANTE ROJO LIQUIDO
  - 1 TAZA DE AGUA
- PARA ACOMPAÑAR
- 2 BARRAS DE QUESO CREMA
  - NUEZ
  - ARANDANO DESHIDRATADO
  - GALLETAS SALADAS

## PROCEDIMIENTO:

PARA LA MERMELADA

1. PICAR EN TROZOS PEQUEÑOS LAS CALABAZAS Y EL CHAYOTE.
2. EN UNA OLLA, VERTER LOS TROCITOS DE CALABAZA Y CHAYOTE, LA CANELA, EL AZÚCAR, LA PIEL DE NARANJA Y EL AGUA.
3. A FUEGO BAJO, PARA QUE NO SE QUEME, ESPERAR A QUE LAS VERDURAS SE EMBLANDEZCAN Y QUE EL AGUA SE REDUZCA.
4. LICUAR TODOS LOS INGREDIENTES Y COLOCAR UNAS GOTAS DE COLORANTE AL GUSTO, REGRESAR A LA OLLA PARA QUE LA MERMELADA TERMINE DE ESPESAR.

## PARA EL QUESO

1. PICAR LA NUEZ.
2. PICAR EL ARÁNDANO.
3. EN UN TAZÓN BATIR EL QUESO CREMA PARA QUE SE EMBLANDEZCA Y AGREGARLE LA MITAD DE NUEZ Y LA MITAD DE ARÁNDANO.
4. COLOCAR LA MEZCLA DE QUESO EN PLÁSTICO PARA HACERLO ROLLITO.
5. CON EL RESTO DE NUEZ Y ARÁNDANO "EMPANIZAR" EL ROLLITO DE QUESO.

## PARA SERVIR

SERVIR LA MERMELADA EN UN RECIPIENTE ACOMPAÑADO DEL ROLLITO DE QUESO Y DE LAS GALLETAS SALADAS.

