



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.

