



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UDS

MATERIA:

PREPARACION Y CONSERVACION
DE ALIMENTOS

PROFESORA:

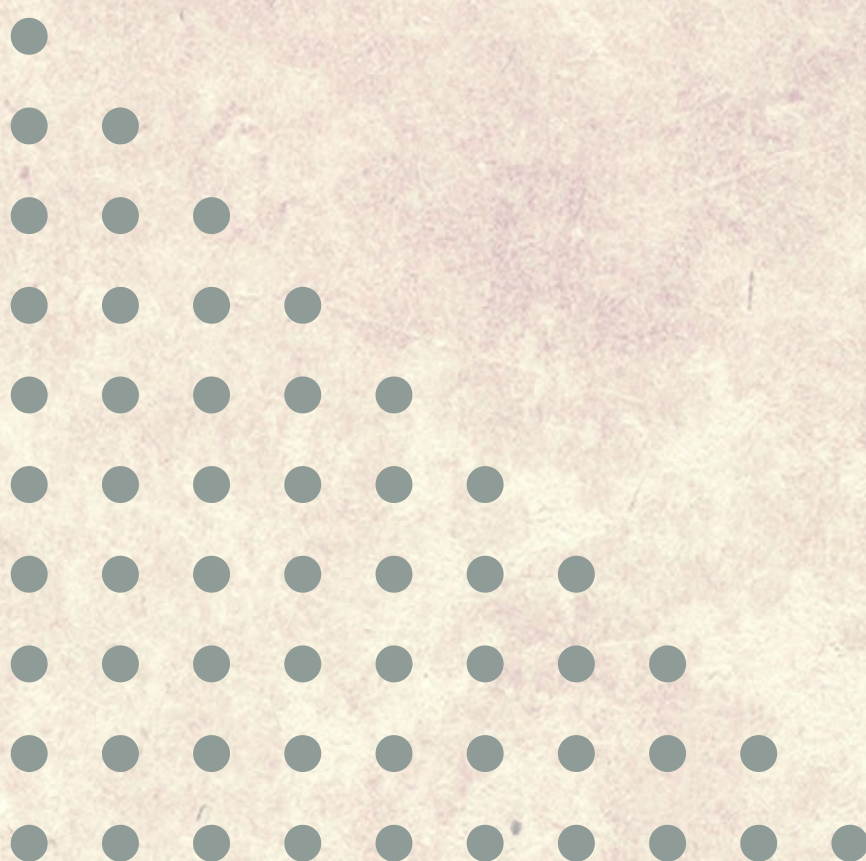
DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY

SUPER NOTA

ALUMNO:

JONATHAN JIMENEZ
GOMEZ

4° CUATRIMESTRE





MERMELADA DE BETABEL

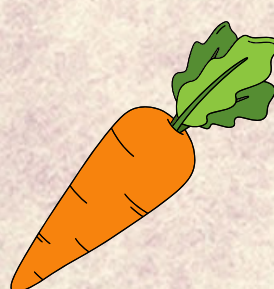
INGREDIENTES

- Betabel
- Azucar
- canela
- agua



INGREDIENTES SECRETO

- Manzana
- zanahoria



Pasos:

1. Lavar el betabel, la zanahoria 🥕 y la manzana 🍏
2. Picamos el betabel, zanahoria 🥕 y la manzana 🍏 en trocitos pequeños
3. En una olla colocamos agua y colocamos lo picado Y le añadimos azúcar, lo dejamos hervir un rato
4. Después que pasó un rato lo licuamos
5. por último lo lo volvimos a colocar en la olla y servimos

