

# TACOS DE SOYA (( CON SABOR ADOBADA))

NOMBRE DE LA  
PROFESORA

- LUZ ELENA  
CERVANTES  
MONROY

NOMBRE DE LA  
ALUMNA

1. JAZMIN  
ALEJANDRA  
AGUILAR  
HERNANDEZ

QUIMICA DE LOS  
ALIMENTOS

LICENCIATURA EN  
NUTRICION  
2DO. CUATRIMESTRE



**UDS**  
Mi Universidad

# TACOS DE SOYA (( CON SABOR ADOBADA))

## INGREDIENTES

1. SOYA
2. CHILE GUAJILLO
3. OREGANO
4. TOMILLO
5. AJO
6. LAUREL
7. CHILE ANCHO
8. PIMIENTA
9. 1/4 KG TOMATE VERDE
10. 3 AGUACATES
11. 2 CHILES HABANEROS
12. 1 CEBOLLA
13. PIÑA
14. CILANTRO
15. SAL AL GUSTO
16. ACEITE 3 CUCHARADAS



## INSTRUCCIONES

### PREPARACION DE LA SOYA

1. SE PONE A HERVIR EL AGUA CON CLAVO ,YA QUE ESTA SOLTANDO EL HERVOR DEJAMOS CAER LA SOYA Y ESPERAMOS A QUE SE COZA.  
DESPUÉS LA SACAMOS EN UN COLADOR ,LA LAVAMOS MUY BIEN CON AGUA DE GARRAFÓN HASTA QUE SALGA LIMPIA.  
EXPRIMIR MUY BIEN Y PONERLO EN UNA CACEROLA O SARTÉN PARA PODER COOCERLA CON EL ADOBO.

# TACOS DE SOYA (( CON SABOR ADOBADA))

## PREPARACIÓN DEL ADOBO

1. PONER EL CHILE  
GUAJILLO ,LA  
PIMIENTA,LAUREL,TOMIL  
O, ORÉGANO,CON EL  
CHILE ANCHO EEN UN  
SARTÉN CON UN  
CHORRITO DE ACEITE Y  
SOFREÍR.  
YA QUE ESTE SOFRITO SE  
PONE EN UNA LICUADORA Y  
SE LICUA CON UN POCO DE  
AGUA DE GARRAFÓN HASTA  
QUE QUEDE EN UNA SALSA.



## PREPARACIÓN SALSA

1. ASAR EEN UN COMAL EEL  
TOMATE VERDE CON UNA  
CEBOLLA Y LOS CHILES  
HABANEROS .  
YA QUE ESTÁN ASADOS SE  
LICUAN JUNTO CON EL  
AGUACATE Y EL CILANTRO Y  
PONER SAL AL GUSTO.

# TACOS DE SOYA (( CON SABOR ADOBADA))

## PREPARACIÓN DEL CURTIDO DE LA PIÑA Y LA CEBOLLA MORADA

1. ASAR EN UN COMAL LA PIÑA HASTA QUE SE VEA DORADITA, PICAR LA CEBOLLA MORADA Y PONERLA ACURTIR UNOS MINUTOS CON SUFICIENTE LIMÓN Y PICAR CHILE HABANERO ,AL FINAL AGREGAR LA PIÑA .



Y LISTO PARA  
PODER SERVIR  
CON TU BEBIDA  
FAVORITA ... ..