

# QUIMICA DE ALIMENTOS

UNIDAD IV

Mariza Alejandra Cancino Morales

Supernota

Dra. Luz Elena Cervantes



# ALBÓNDIGAS DE SOYA

Mariza Alejandra Cancino Morales



## Elaboración de la mezcla

Mezclamos en un bowl, soya texturizada, arroz cocido previamente, 2 huevos, pan molido, sal, cebolla picada, perejil, ajo y 1cda de sazónador de res.

## Hidratación de la soya

Previamente antes de la preparación, hidratamos y trituramos la soya. Escurrimos todo el líquido para que quedara seca y se forme una pasta.



## Cocción de las albóndigas

Formamos bolitas con la mezcla y las llevamos a freír en aceite.



## Salsa de tomate

Cocimos 2 tomates y licuados con cebolla, ajo y un poco de sal para elaborar la salsa de tomate. La cocimos y luego agregamos las albóndigas previamente fritas.

## Espagueti

- Primero cocimos la pasta en agua caliente.
- Llevamos el espagueti a una olla con aceite y cebolla.
- Agregamos puré de tomate
- Y mezclamos con el espagueti pre cocido.



## Emplatamos

