



super nota



**Dra. Luz Elena
Cervantes
Monroy**

**Lucero Pérez
Solórzano**



**Licenciatura en
Nutrición**



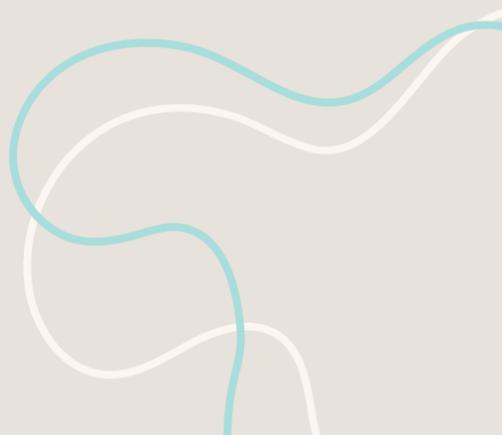
**Química de los
alimentos**



**Segundo
cuatrimestre**



**Unidad 4
abril 2024**



super nota



preparar proteína

como primer paso, cocinamos la soya y la deshidratamos, después de deshidratarla la condimentamos, le ponemos sal, pimienta, perejil, jitomate, cebolla y arroz

le damos forma a las albóndigas, y las dejamos refrigerar



cocemos el spaghetti, y después le ponemos salsa de tomate, y condimento

sacamos las albóndigas de la nevera, ponemos a calentar el aceite, y las metemos a freír solamente la capa superior.



preparamos la salsa roja, con jitomates hervidos, chipotles, condimentos y un poco de pure echo en casa, lo ponemos a cocer y dejamos caer las albóndigas

emplatamos, decoramos y presentamos

