



Universidad Veracruzana

Facultad de Estadística e Informática

Introducción a la Programación

Recetas Ordenadas

Luis Alonso Andrade López

Xalapa Ver. A 26 de Agosto de 2021

Pechugas Empanizadas

- 1) Ir a la tienda por: pan molido, 1 pechuga de pollo en bistec, aceite y huevos.
- 2) Abrir el pan molido en una superficie plana
- 3) Romper los huevos en un traste y revolverlos con un tenedor y agregar un poco de sal.
- 4) Poner las pechugas a remojar con los huevos
- 5) Sacar las pechugas del traste con huevo y empanizarlas con el pan molido.
- 6) Poner un sartén con aceite a la estufa y espera que hierva.
- 7) Freír las pechugas empanizadas.
- 8) Servir en un plato.
- 9) Fin.

Receta de Hot Cakes

Ingredientes:

3/4 Taza de Leche Evaporada

1 Huevo

2 Cucharadas cafeteras de Mantequilla fundida

1 Cucharadita de Esencia de vainilla

1 Taza de Harina para hot cakes

2 Cucharadas de Mantequilla

1/2 Taza de Moras azules

1/2 Taza de Fresas desinfectadas y cortadas en cuartos

6 Hojas de Menta fresca desinfectadas

1 Envase de Leche Condensada Sirve Fácil

Instrucciones

- 1) Mezcla la Leche Evaporada con el huevo, 2 cucharadas cafeteras de mantequilla fundida, la esencia de vainilla y la harina para hot cakes.
- 2) Puedes agregar alguna semilla como nuez, almendra o cacahuates a la mezcla de los hot cakes o bien fruta como moras, fresas o plátano para incrementar su sabor.
- 3) Calienta una sartén, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes.
- 4) Cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación. Sirve los hot cakes en un toper y tápalos con un trapo para mantener el calor.
- 5) En un plato ya con el hotcake puedes decora con moras azules, fresas, las hojas de menta y con un poco de Leche Condensada.

Carlota de Limón

- 1) Comprar 1 lata de leche evaporada, 1 lata de leche condensada, 2 paquetes de galleta María.
- 2) Llegar a casa.
- 3) Limpiar el espacio.

- 4) Poner las cosas sobre la mesa.
- 5) Sacar 6 limones del refrigerador
- 6) Lavar los limones con agua y jabón.
- 7) Tomar un cuchillo y partir los limones por la mitad
- 8) Tomar un tazón.
- 9) Exprimir los limones en el tazón y conservar el jugo
- 10) Tomar el vaso de la licuadora.
- 11) Añadir el jugo de los limones dentro del vaso de la licuadora.
- 12) Abrir la lata de la leche evaporada.
- 13) Vaciar la leche evaporada dentro el vaso de la licuadora.
- 14) Abrir la lata de la leche condensada.
- 15) Vaciar la leche condensada dentro el vaso de la licuadora.
- 16) Licúa la leche evaporada, la leche condensada y el jugo de limón hasta obtener una crema.
- 17) Tomar un recipiente mediano rectangular.
- 18) Colocar las galletas marías dentro del recipiente formando una capa.
- 19) Verter la mezcla ya hecha sobre las galletas marías de manera uniforme.
- 20) Colocar otra capa de galletas marías sobre la mezcla.
- 21) Repetir los anteriores 2 pasos hasta que se termine la mezcla.
- 22) Tomar el recipiente con la preparación.

23) Introducirlo al congelador y dejarlo ahí durante 2 horas.

Hamburguesas

- 1) Conseguir los ingredientes necesarios (pan, carne molida, huevo, cebolla, especias, catsup, mayonesa, mostaza, queso, tomate y lechuga).
- 2) Conseguir los instrumentos necesarios (sartén o parrilla, recipientes, espátula, etc.).
- 3) Pica la cebolla en pequeños cuadritos.
- 4) En un recipiente, coloca la carne, el huevo, la cebolla, la especias y, si gustas, agrega un poco de catsup y mayonesa.
- 5) Integra muy bien la carne con los ingredientes que le agregaste y deja reposar unos minutos.
- 6) Con la mezcla de carne, haz unas bolas de tamaño medio o grande, y aplanalas.
- 7) Coloca la sartén o parrilla en la estufa y enciende a fuego medio o alto.
- 8) Coloca la carne en la sartén o parrilla, déjala ahí unos minutos y dale la vuelta.
- 9) Una vez cocida por ambos lados, retírala y haz lo mismo con toda la carne.
- 10) Prepara el pan cortándolo por la mitad y unta mayonesa.
- 11) Pon a calentar el pan en la parrilla.
- 12) Toma el pan y en una mitad coloca una porción de carne cocida.
- 13) Añade queso, tomate, lechuga y aderezo al gusto.

14) Coloca la otra mitad encima de todos los ingredientes.

15) Sirve y a comer.

Albóndigas

1) Inicio.

2) Colocar en la mesa un los utensilios e ingredientes que se utilizaran (un tazón, una cuchara, licuadora, una olla, 750gr de carne molida, 1 huevo, pan molido, 5 jitomates, 1/2 cebolla, 1 diente de ajo, albahaca, sal y pimienta molida).

3) En el tazón poner 750gr de carne molida, un huevo y pan molido y los mezclamos.

4) Añadir a la carne sal y pimienta al gusto y salsa inglesa y volvemos a mezclar.

5) Hacer bolas con la mezcla de la carne molida.

6) Para hacer el “caldo” licuamos 5 jitomates, 1/2 cebolla y el diente de ajo con agua.

7) Vaciar el caldo en la olla y condimentar con albahaca y sal, a fuego lento.

8) Incorporar las bolas de carne al caldo de jitomate.

9) Subir el fuego, esperar a que hierva y que la carne este cocida.

10) Servir.

11) Fin.

Receta para hacer Chilaquiles

- 1) Hervir los jitomates y los chiles.
- 2) Licuar la cebolla con ajo y agua hasta que sea una salsa muy ligera.
- 3) Freir ligeramente en una cacerola con aceite caliente.
- 4) Cortar las tortillas en triángulos.
- 5) Freirlas en aceite caliente hasta que se doren. Escurre en papel absorbente y añade un poco de sal.
- 6) Colocar los totopos sobre la salsa, mezcla y cocina por unos minutos.
- 7) Sirvelos y acompaña con pollo, crema, queso y cebolla.

Sopa Azteca

- 1) Comprar los alimentos.
- 2) Ponemos a hervir 1 pechufa de pollo (sin piel ni huesos).
- 3) Apagamos el fuego de la olla del pollo y lo desmenuzamos.
- 4) Vamos a desmenuzar queso.
- 5) Vamos a moler 4 tomates, un poco de cebolla y un diente de ajo.
- 6) Después ponemos en una olla lo que molimos con caldo de pollo, le ponemos epazote y perejil.

7) Servimos en un plato el caldo, le echamos el pollo desmenuzado, queso y totopos tipo tira (que previamente ya habíamos comprado).

8) A comer.

Cupcakes de Plátano

Elaboración de la masa:

- 1) Coloca la mantequilla y el azúcar, bate hasta obtener una mezcla cremosa.
- 2) Machaca los plátanos y agrégalos a la preparación anterior.
- 3) Añade los huevos junto con dos cucharadas de leche y continúa batiendo.
- 4) Tamiza la harina junto con el polvo para hornear e incorpóralos con todo lo anterior.
- 5) Precalienta el horno a 180 grados.
- 6) Llena los moldes con la masa. Hornea durante 15- 20 minutos o hasta que al pinchar los cupcakes con un palillo, salga limpio.
- 7) Retira del horno, deja enfriar y colócales el frosting.

Ingredientes para el frosting de platano:

- 1) Bate la mantequilla. el queso crema y el azúcar glas hasta obtener una crema.
- 2) Machaca el plátano y añádelo a la preparación anterior.

3) Bate hasta tener una mezcla uniforme y coloca en la manga pastelera.

4) Decora los cupcakes.

Gelatina

1) Comprar el polvo para preparar la gelatina.

2) Vaciar el polvo en medio litro de agua.

3) Agregar medio litro de agua hirviendo.

4) Mezclar hasta que se disuelva.

5) Esperar 5 minutos después de vaciar el polvo.

6) Vaciar en diferentes moldes o recipientes.

Pan Dulce

1) Agregar la harina en un recipiente.

2) Agregar polvo para hornear.

3) Batir la mantequilla con el azúcar en otro traste.

4) Agregar la mantequilla ya batida a la mezcla principal.

5) Batir las claras en otro traste.

6) Agregar las claras ya batidas en la mezcla.

7) Batir todos los ingredientes hasta que estén bien mezclados los ingredientes.

8) Agregar leche y batir.

9) Poner mantequilla al traste y después harina en el molde donde irá la mezcla.

10) Hornear a 175°C por una hora.

11) Sacar del horno.

12) Dejar enfriar y voltear.

13) Servir en el plato.

14) Poner chispas de chocolate.