



En éste, las recetas son desarrolladas con minuciosidad, especificando los ingredientes, las técnicas de preparación y hasta el origen o los antecedentes de las mismas.

Pasta Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el agua, el queso crema y la sal con cebolla en polvo; cocina a fuego bajo por 15 minutos o hasta que espese ligeramente, mueve constantemente para evitar que se pegue; retira del fuego Sirve la pasta caliente, baña con la salsa de queso y espolvorea con perejil picado. Recuerda que 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® de 360 g es equivalente a 1 lata de 360 g, con la cremosidad de siempre

Chuletas



Sopa

spaghetti

Galletas

Pastel

2 Chuleta

Gelatina

Licúa

Licúa el agua, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, la sal con cebolla, las ciruelas y los chiles. Calienta la salsa hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Fríe

Cerveza

Calienta el aceite y fríe las chuletas; baña con la salsa, reserva Sazona

Ginebra

Funde la mantequilla, incorpora las papas, la sal con ajo y el perejil. Ofrece con las chuletas y disfruta.

3 Sopa

Mojito

Licua los jitomates, la cebolla, el ajo y una pizca de sal hasta obtener una salsa sin grumos. Reserva En una olla caliente el aceite y dora la pasta de fideos hasta que tenga un color dorado, mueve constantemente sin que se queme. Cuando esté en un tono uniforme agrega la salsa incorpora bien Deja que hierva por 5 minutos y agrega el sazón. Agrega el agua y deja

conclusion : BIBLIOG

Alumno

:Josue

sanchez

Herandez

Profesor:

josue Perez

Lucero

Herramientas

utilizadas :

css y html

1. Recet

comu

2. Postro

3. Bebig



En éste, las recetas son desarrolladas con minuciosidad, especificando los ingredientes, las técnicas de preparación y hasta el origen o los antecedentes de las mismas.

Pasta Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el agua, el queso crema y la sal con cebolla en polvo; cocina a fuego bajo por 15 minutos o hasta que espese ligeramente, mueve constantemente para evitar que se pegue; retira del fuego Sirve la pasta caliente, baña con la salsa de queso y espolvorea con perejil picado. Recuerda que 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® de 360 g es equivalente a 1 lata de 360 g, con la cremosidad de siempre

Chuletas



Sopa

2 Chuleta

Licúa

Licúa el agua, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, la sal con cebolla, las ciruelas y los chiles. Calienta la salsa hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Fríe

spaghetta

Calienta el aceite y fríe las chuletas; baña con la salsa, reserva Sazona

Funde la mantequilla, incorpora las papas, la sal con ajo y el perejil. Ofrece con las chuletas y disfruta.

3 Sopa

Galletas

Licua los jitomates, la cebolla, el ajo y una pizca de sal hasta obtener una salsa sin grumos. Reserva En una olla caliente el aceite y dora la pasta de fideos hasta que tenga un color dorado, mueve constantemente sin que se queme. Cuando esté en un tono uniforme agrega la salsa incorpora bien Deja que hierva por 5 minutos y agrega el sazón. Agrega el agua y deja

conclusion :

Alumno :Josue sanchez Herandez

Profesor: josue Perez Lucero

Pastel

Herramientas utilizadas :

cas y html

BIBLIOGRAFIA

1. Recetas de comida

2. Postros

3. Bebidas

Gelatina



Cerveza

Ginebra



Pasta Chuletas Sopas spaghetti Galletas Pastel Gelatina Cerveza Ginebra M...

COMIDAS :

Pasta

En la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el queso crema y la sal con cebolla en polvo; cocina a fuego bajo por 15 minutos o hasta que espese ligeramente, revuelve constantemente para evitar que se pegue; retira del fuego. Sirve la pasta caliente, baña con la salsa de queso y pimienta con perejil picado. Recuerda que 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® de 360 g es equivalente a 1 lata de 360 g, con la cremosidad de siempre.



Chuleta

En el agua, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & SWEETWELL®, el Jugo MAGGI®, la sal con cebolla, las papas y los chiles. Calienta la salsa hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Fríe las chuletas en el aceite y fríe las chuletas; baña con la salsa, reserva. Incorpora las papas, la sal con ajo y el...