

Asignatura : Vocacional

Curso : Laboral 3C

- 1. Con la ayuda de algún familiar o sola/o, Lea la siguiente receta.**
- 2. Enumere de manera ordenada los pasos para realizar la receta**

Tortilla de papas (4 personas)

Ingredientes:

- 6 huevos
- 3 papas grandes
- Aceite
- Sal



Indicaciones:

En primer lugar, pele las papas y córtelas en rodajas finas. Luego, caliente el aceite en un sartén y eche en él las papas. Procure que se vayan friendo todas por igual. Écheles sal. Cuando las papas ya estén fritas, con un tono dorado, retírelas del sartén y escurra el aceite. Bata los huevos en un plato hondo. Mezcle el huevo batido con las papas fritas. Retire parte del aceite del sartén y eche en él la mezcla. Cuando ya se ha hecho la parte inferior, de vuelta la tortilla, ayudándose por un plato. Cocine por el otro lado hasta que quede dorada por fuera.

Ordena los pasos para hacer una tortilla de papas. Escribe los nos del 1 al 7 en los

Calentar el aceite en un sartén y echar en él las papas.	<input data-bbox="1190 474 1266 537" type="text"/>
Dar vuelta la tortilla, ayudándose por un plato.	<input data-bbox="1190 569 1266 632" type="text"/>
Cocinar hasta que la tortilla quede dorada por fuera.	<input data-bbox="1190 663 1266 726" type="text"/>
Batir los huevos y mezclarlos con las papas fritas.	<input data-bbox="1190 758 1266 821" type="text"/>
Cuando las papas estén doradas, retirarlas del sartén.	<input data-bbox="1190 852 1266 915" type="text"/>
Echar la mezcla en el sartén	<input data-bbox="1190 947 1266 1010" type="text"/>
Pelar las papas y cortarlas en rodajas finas.	<input data-bbox="1190 1041 1266 1104" type="text"/>