Lee la receta siguiente y pon en el imperativo afirmativo, en la 2ª persona del singular, (tuteando), los verbos indicados.

Paella Valenciana

Ingredientes

para 6/8 personas

• 1 pollo de 1 kg • 1 pimiento verde

• 500 g de gambas • 3 tomates maduros

• 200 g de judías verdes • 600 g de arroz

• 200 g de habas • azafrán, sal, aceite de oliva

Tiempo de realización 1h30.

Preparación

• _____ (verter) el aceite en una paellera y cuando esté bien caliente, _____ (rehogar) el pollo troceado y las gambas, dándoles vueltas para que se doren por igual.

• _____ (añadir) el pimiento cortado en trozos, las judías cortadas y las habas; _____ (dejar) unos 5 minutos y _____ (poner) los tomates sin piel y troceados. _____ (dejar) cocer otros 5 minutos.

• _____ (agregar) el agua caliente casi a punto de ebullición - unos 2,5 litros.

• _____ (cocer) a fuego vivo; luego más suave hasta que estén cocidas las carnes unos 40 minutos. _____ (añadir) una pizca de azafrán y _____ (comprobar) el punto de sal.

• _____ (comprobar) también el nivel del agua, debe estar justo debajo de los remaches de las asas.

• _____ (poner) el arroz, el agua tiene que estar hirviendo, esparciéndolo todo por igual, para que quede lo mejor repartido posible.

• _____ (dejar) el fuego vivo unos 10 minutos, luego bájalo y _____ (cocer) unos 8 minutos más. _____ (reposar) unos cinco minutos antes de servir.

LIVEWORKSHEETS