Relaciones 1

Lea cuidadosamente la receta para hacer arroz. Observe las cantidades de los ingredientes.

Arroz blanco

Ingredientes

Por cada taza de arroz utilizar: 2 tazas y media de agua
2 cucharadas de aceite
1 cucharadita rasa de sal (o al gusto)





Procedimiento

1. Ponga el aceite en la olla y coloque al fuego.
2. Cuando esté caliente ponga el arroz, baje el calor a medio y revuelva durante un minuto.
3. Se agrega el agua, se pone el fuego fuerte y al hacer borbotones se deja durante 4 minutos.
4. Se agrega sal, se pone a fuego medio, se tapa y se deja 12 minutos.
5. Poco antes de que se quede sin agua, se baja a la mínima temperatura y se deja 3 minutos o se apaga sin retirar del fuego.
6. Se deja reposar, con la tapa puesta, durante 5 minutos.

Página consultada: https://www.recetasderechupete.com/como-hacer-un-arroz-blanco-perfecto/25619/

En la siguiente tabla se organiza la información de los ingredientes.

Tazas de arroz	Tazas de agua	Cucharadas de aceite	Cucharaditas rasas de sal
1	2,5	2	1

Si se desea, la tabla se puede ampliar. De esta forma tendremos otras cantidades en caso de querer hacer más arroz. Por ejemplo:

Tazas de arroz	Tazas de agua	Cucharadas de aceite	Cucharaditas rasas de sal
1	2,5	2	1
2	5	4	2
3	7,5	6	3

Doña Elena hará 4 tazas de arroz. Ayúdala a completar la tabla de los ingredientes. Arrastra las cantidades.

Tazas de arroz	Tazas de agua	Cucharadas de aceite	Cucharaditas rasas de sal
1	2,5	2	1
4			

4 7 9

5 2 9,5

11 10 8

LIVEWORKSHEETS