

Relaciones y álgebra 4º año

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

- Ponga el aceite en la olla y coloque al fuego.
- Cuando esté caliente ponga el arroz, baje el calor a medio y revuelva durante un minuto.
- Se agrega el agua, se pone el fuego fuerte y al hacer borbotones se deja durante 4 minutos.
- Se agrega sal, se pone a fuego medio, se tapa y se deja 12 minutos.
- 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.
- 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 | [] | [] | [] |

