



RECETA DE COCINA



POLEÁS DE GABI



INGREDIENTES

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
1 CUCHARADA DE MATAHÚVA
4 CUCHARADAS SOPERAS DE HARINA
4 CUCHARADAS DE AZÚCAR
1/2 L DE LECHE
CANELA
CÁSCARA DE LIMÓN

UTENSILIOS

CUCHARA
COLADOR
SARTÉN
OLLA
FUENTE PARA SERVIR



RECETA DE COCINA



1. ORDENA LOS PASOS A REALIZAR PARA HACER LAS POLEÁS

1



SERVIR EN UNA FUENTE Y
ESPOLVOREAR CANELA

2



VERTER EN UNA OLLA LA HARINA Y
LA LECHE

3



FREIR LA MATAHÚVA EN LA
SARTÉN CON EL ACEITE

4



PONER ACEITE EN LA SARTÉN

5



¡A DISFRUTAR!

6



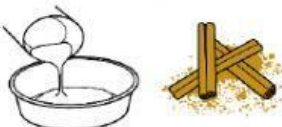
AÑADIR A LA OLLA EL ACEITE, LA
CÁSCARA DE LIMÓN Y EL AZÚCAR

7



REMOVER TODO EL TIEMPO HASTA
QUE HIERVA

8



LAVARSE LAS MANOS

9



COLAR EL ACEITE



RECETA DE COCINA



2. PARA HACER LA RECETA NECESITAMOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS. UNE CADA DIBUJO CON SU PALABRA.

LECHE	
OLLA	
CANELA	
MATALAHÚVA	
AZÚCAR	
COLADOR	
HARINA	
CUCHARA	
SARTÉN	
ACEITE	