RECETA DE PAELLA

1.- Coloca las siguientes clases de cantidades delante de los ingredientes correspondientes:

UNAS HEBRAS	UN PELLIZCO	KILO
GRAMOS	UNA RAMITA	CUCHARADAS

INGREDIENTES:

- 400 gramos de Arroz Bomba
- 1 _____ de pollo troceado
- 500 gramos de conejo troceado
- 200 gramos de judías verdes
- 100 gramos de garrofó fresco
- 100 _____ de tomate troceado
- 6 _____ de aceite de oliva
- _____ de azafrán
- Pimentón rojo molido
- _____ de romero
- _____ de sal



2.- Selecciona el verbo correspondiente.

ELABORACIÓN:

_____ el aceite sobre la paellera y enciende el fuego. Una vez el aceite esté caliente, _____ el conejo y el pollo y _____ hasta que adquieran un color dorado. Recuerda darle vueltas a las piezas de carne para que se hagan uniformemente. A continuación _____ las verduras y _____. Ahora vierte el tomate rallado y sofríelo del mismo modo, removiendo constantemente.

Ahora es el turno del pimentón. Añádelo y _____ apenas un instante, enseguida tienes que verter el agua hasta los remaches de la paella para evitar que _____.
Añade el azafrán, el romero y la sal. Una vez que el agua _____, déjala unos 5 minutos en ebullición con fuego vivo. A continuación baja a fuego medio y déjala _____ entre 20 y 30 minutos.

_____ el fuego y _____ el arroz. La forma tradicional de ponerlo es haciendo una cruz en el agua que _____ y repartirlo de modo uniforme por la superficie del recipiente. Aprovecha ahora para _____ y rectificar de sal.

_____ el fuego fuerte durante unos 10 minutos y _____ el fuego a la mitad durante un tiempo parecido hasta que el arroz quede en su punto de cocción.

LIVEWORKSHEETS