

A. Lectura: Receta usando mandatos formales:

Arroz con Champiñones- Rice with mushrooms

Ingredientes

- 2 1/2 Cucharadas de aceite.
 - 2 Dientes de ajo machacados.
 - 1 Taza de cebolla cabezona blanca, finamente picada.
 - 2 Tazas de arroz.
 - 3 1/2 Tazas de caldo de gallina.
 - 1/2 Taza de vino blanco seco.
 - 1 Cucharada de tomillo.
 - 1/2 Taza de queso parmesano.
 - 3 Cucharadas de mantequilla.
 - 1 1/2 Tazas de champiñones, en tajadas delgadas, salteados en mantequilla.

Preparación

En la olla en que va a preparar el arroz, caliente el aceite a fuego medio. Agregue el ajo y la cebolla y sofria hasta que la cebolla esté ligeramente dorada. Añada el arroz y mezcle bien.

Adicione el caldo, el vino y el tomillo. Cocine a fuego alto hasta que hierva.

Reduzca el fuego y, cuando el agua se haya evaporado, tape y cocine hasta que el arroz seque y esté suelto.

Cuando el arroz esté listo añada la mitad del queso, la mantequilla y los champiñones. Revuelva bien y sirva en una bandeja que pueda pasar a la mesa, rocíe con el queso restante.

Find 10 ud. commands, give the infinitive then meaning. See model