Instrucciones :
Lee la siguiente receta y responde las preguntas.

RECETA DEL PASTEL DE ARROZ AL HORNO

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 200g de arroz redondo
- 1 huevo
- 200ml de leche
- 50g de azúcar
- la corteza de un limón
- 1 rama de canela
- mantequilla

COMO HACER EL PASTEL DE ARROZ CON LECHE AL HORNO

1.- Primero, vamos a cocer el arroz en una cazuela pequeña. Para que quede en su punto, llevamos a ebullición 400ml de agua (el doble de agua que de arroz). Cuando rompa a hervir, añadimos el arroz y removemos un poco para que no se pegue en el fondo de la cazuela. Dejamos que se cocine el arroz unos 15-20 minutos a fuego medio. Cuando el arroz esté al dente, reservamos.

2.- Para continuar con la elaboración de nuestro pastel de arroz con leche, en otra cazuela calentamos la leche a fuego medio, junto con la corteza de limón y la canela. Cuando esté a punto de hervir, apagamos el fuego, añadimos el azúcar y dejamos que la leche se aromatice durante 2 minutos.

3.- Pasado este tiempo, retiramos la cáscara de limón y la rama de canela. A esta leche, le agregamos el arroz y el huevo y removemos con una varilla, para que todo quede bien mezclado. Hecho esto, engrasamos un molde para hornear y vertemos la mezcla que servirá para preparar el pastel de arroz con leche.

4.- Finalmente, introducimos todo en el horno, previamente calentado a 170ºC, y dejamos que se cocine durante aproximadamente 1 hora. Pasado ese tiempo, extraemos el molde del horno y dejamos que se enfríe completamente.

Responde las siguientes preguntas con base a la información que acabas de leer.

¿Qué proceso describe la receta anterior?

_____
_____
_____

¿Qué ventajas tendría si esta receta , si lo describieran mediante un diagrama?

_____
_____
_____
_____
_____

Define con tus propias palabras qué es un diagrama y en qué situaciones lo emplearías

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

LIVEWORKSHEETS