Una receta sencilla

Lee:

Tortilla de papas (4 personas)



Ingredientes:

- 6 huevos
- 3 papas grandes
- Aceite
- Sal

Indicaciones:

En primer lugar, pele las papas y córtelas en rodajas finas. Luego, caliente el aceite en un sartén y eche en él las papas. Procure que se vayan friendo todas por igual. Écheles sal.
Cuando las papas ya estén fritas, con un tono dorado, retírelas del sartén y escurra el aceite. Bata los huevos en un plato hondo. Mezcle el huevo batido con las papas fritas.
Retire parte del aceite del sartén y eche en él la mezcla. Cuando ya se ha hecho la parte inferior, de vuelta la tortilla, ayudándose por un plato. Cocine por el otro lado hasta que quede dorada por fuera.

Ordena los pasos para hacer una tortilla de papas. Escribe los nos del 1 al 7 en los ☐ .

- Calentar el aceite en un sartén y echar en él las papas. ☐
- Dar vuelta la tortilla, ayudándose por un plato. ☐
- Cocinar hasta que la tortilla quede dorada por fuera. ☐
- Batir los huevos y mezclarlos con las papas fritas. ☐
- Cuando las papas estén doradas, retirarlas del sartén. ☐
- Echar la mezcla en el sartén. ☐
- Pelar las papas y cortarlas en rodajas finas. ☐

www.recursosdocentes.cl

LIVEWORKSHEETS