

Ajíes rellenos: receta

- ❑ 6 ajíes poblanos en lata
- ❑ 3 huevos
- ❑ ½ cucharadita de sal
- ❑ harina
- ❑ aceite vegetal
- ❑ queso Monterrey Jack



1. Separar los huevos y batir las claras* hasta formar una crema.
2. Batir las yemas* con sal y pimienta. Mezclarlas con las claras batidas.
3. Cortar el queso en tiras largas y ponerlo dentro de los ajíes.
4. Pasar cada ají por la harina y luego por la mezcla de huevos.
5. Cocinar los ajíes en una sartén con aceite caliente. Poner el resto de la mezcla de los huevos sobre los ajíes en la sartén.
6. Freir los ajíes hasta que estén dorados. Servirlos con salsa de tomate.

* eggs whites * egg yolks



Contesta las preguntas según la receta.

1. ¿Cuál es el ingrediente principal del plato? _____
2. ¿Con qué se rellenan los ajíes? _____
3. ¿Qué utensilios y aparatos de cocina son necesarios para preparar el plato?

un recipiente una licuadora un abrelatas una olla una sartén

una batidora el horno la estufa cucharas medidoras

4. ¿Qué utensilios de cocina no son necesarios?

5. Los ajíes rellenos son un plato _____.

6. ¿Con qué condimento se sirven los ajíes rellenos? _____

7. Además de los ingredientes de la lista, ¿qué otro ingrediente se necesita para preparar los ajíes rellenos? _____

Empareja la imagen con el nombre del ingrediente.



los huevos



el queso



la sal



el aceite vegetal



los ajíes



la harina

Empareja la imagen con el verbo correspondiente.



batir



cortar



mezclar



freír



separar