

¡VAMOS A COCINAR!



1. Lee el siguiente texto.

Tortilla de patatas

Ingredientes

- 4 huevos
- 1/2 kilo de patatas
- Aceite de oliva (1/4 de litro)
- Sal

Modo de preparación

- 1) **Lavar, pelar y cortar** las patatas en pequeños trozos irregulares. **Poner** aceite en la sartén y una vez caliente, **echar** las patatas y **añadir** una pizca de sal para que se frian. Una vez las patatas estén doradas, **escurrir** el aceite en un colador o en un plato con papel absorbente.
- 2) **Batir** bien los huevos con un poco de sal y **añadir** a las patatas en la sartén, mezclando las patatas con el huevo batido fuera de la sartén.
- 3) **Poner** dos cucharadas de aceite en la sartén (limpiada previamente) para cubrir el fondo y así evitar que se pegue la mezcla. **Mover** la sartén moviéndola con habilidad para evitar que se incruste la mezcla. Una vez la parte de abajo está lista, **dar** la vuelta a la tortilla (con juego de mano a la sartén, con tapadera de aluminio, con otro plato, etc.) y **acabar** de cocinar la otra mitad: **dar** forma y **dorarla** según gustos.

Y ahora, ¡¡¡que aproveche!!!



2. Escribe los verbos que encuentres en infinitivo.

3. Rellena los huecos.

Primero se deben _____, pelar y _____ las patatas.

Los huevos se batien con un poco de _____

La tortilla de patatas se cocina en una _____

4. Responde a las siguientes preguntas.

¿Qué tipo de aceite se usa para cocinar la tortilla de patatas?

¿Qué se puede usar para escurrir el aceite?