

Lengua española

Lee la siguiente receta.

Atún en salsa blanca

Ingredientes:

Soya texturizada: $\frac{1}{3}$ taza; agua: $\frac{1}{3}$ taza; atún: 1 lata.
Margarina a base de aceite de soya: $2\frac{3}{4}$ cucharadas.
Harina de trigo integral: $2\frac{3}{4}$ cucharadas.
Leche descremada: $1\frac{1}{2}$ tazas.
Sal baja en sodio: $\frac{1}{4}$ cucharadita.

Preparación:

- pon a remojar la soya texturizada en el agua durante 15 minutos para que se hidrate. Escurre y exprime.
- en un recipiente, desmenuza el atún y mézclalo con la soya.
- Aparte, derrite la margarina y agrega la harina sin dejar de mover hasta que tome un color dorado.
- añade la leche y sazona con sal y pimienta al gusto.
- mueve constantemente la preparación hasta formar una salsa espesa.
- vacía la lata de atún con la soya en la salsa blanca.

Revuelve todo muy bien.



Selecciona y ordena correctamente estos conectores de orden y completa la receta.

- Después
- Primero
- Finalmente
- Seguidamente
- Luego

Ahora responde oralmente.

¿Qué se necesita para hacer Atún en salsa blanca?

¿Qué pasos hay que seguir para hacer este plato?