



## RECETA: Palitos de merluza

Noelia Fierro Guerrero

1

RECETA: Palitos de merluza



**1.- Nos lavamos bien las manos.**

Noelia Fierro Guerrero

2

RECETA: Palitos de merluza



## 2.- Nos ponemos el delantal.

Noelia Fierro Guerrero

3

RECETA: Palitos de merluza



Aceite



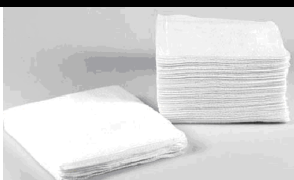
Palitos de merluza



2 PlatoS



Fiambrera



Servilletas



Pinza



Sartén

## 3.- Preparamos los ingredientes y los utensilios.

Noelia Fierro Guerrero

4

RECETA: Palitos de merluza



**4.- Ponemos la sartén en la vitrocerámica.**

Noelia Fierro Guerrero

5

**RECETA: Palitos de merluza**



**5.- Echamos bastante aceite en la sartén.**

Noelia Fierro Guerrero

6

**RECETA: Palitos de merluza**



**Número 5**

**6.- Encendemos el fuego en el número 5.**

Noelia Fierro Guerrero

7

**RECETA: Palitos de merluza**



**7.- Abrimos la servilleta y la ponemos en el plato.**

Noelia Fierro Guerrero

8

**RECETA: Palitos de merluza**



**8.- Sacamos los palitos de merluza de la bolsa y los ponemos en otro plato.**



**9.- Cuando el aceite esté caliente, con la ayuda de las pinzas, echamos uno a uno los palitos de merluza.**





**10.- Esperamos un poco y le damos la vuelta.**

Noelia Fierro Guerrero

11

**RECETA: Palitos de merluza**



**Número 0**

**11.- Cuando veamos que ya están echo, apagamos el fuego.**

Noelia Fierro Guerrero

12

**RECETA: Palitos de merluza**



**12.- Con la ayuda de las pinzas sacamos los palitos de merluza y los ponemos en el plato con la servilleta.**

Noelia Fierro Guerrero

13

**RECETA: Palitos de merluza**



**13.- Echamos los palitos de merluza en nuestra fiambarrera.**

Noelia Fierro Guerrero

14

**RECETA: Palitos de merluza**



Noelia Fierro Guerrero

15

**RECETA: Palitos de merluza**