



RECETA: Tortilla a la francesa

Noelia Fierro Guerrero

1

RECETA: Tortilla a la francesa

<p>Aceite</p>	<p>Sal</p>	<p>Huevo</p>	<p>Plato</p>
<p>Temporizador</p>	<p>Satén</p>	<p>Tenedor</p>	<p>Fiambrera</p>
INGREDIENTES Y UTENSILIOS			

Noelia Fierro Guerrero

2

RECETA: Tortilla a la francesa



1.- Nos lavamos bien las manos.

Noelia Fierro Guerrero

3

RECETA: Tortilla a la francesa



2.- Nos ponemos el delantal.

Noelia Fierro Guerrero

4

RECETA: Tortilla a la francesa

 <p>Aceite</p>	 <p>Sal</p>	 <p>Huevo</p>	 <p>Plato</p>
 <p>Temporizador</p>	 <p>Satén</p>	 <p>Tenedor</p>	 <p>Fiambrera</p>

3.- Preparamos los ingredientes y los utensilios.



4.- Partimos el huevo en el plato.



5.- Batimos el huevo con el tenedor.

Noelia Fierro Guerrero

7

RECETA: Tortilla a la francesa



6.- Le echamos sal.

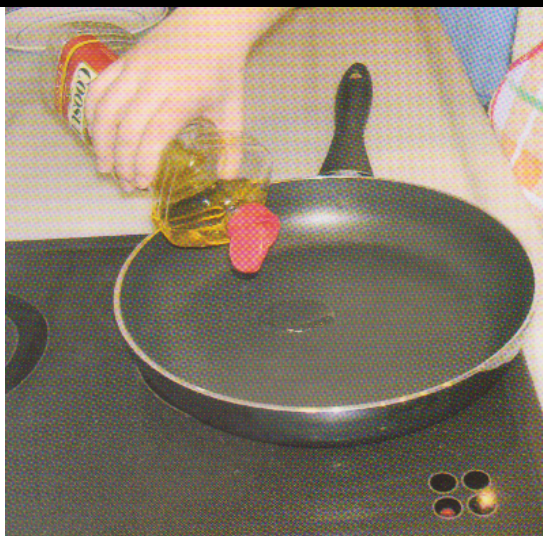
Noelia Fierro Guerrero

8

RECETA: Tortilla a la francesa



7.- Ponemos el sartén en la vitrocerámica.



8.- Echamos un poco de aceite en el sartén.



Número 5

9.- Encendemos el fuego en el número 5.



10.- Cuando el aceite esté caliente, echamos el huevo batido en el sartén.



1 MINUTO

11.- Ponemos el temporizador 1 minuto.



12.- Cuando suene el temporizador, le damos la vuelta a la tortilla.



1 MINUTO

13.- Ponemos el temporizador 1 minuto.



14.- Echamos la tortilla en la fiambra.



Noelia Fierro Guerrero

17

RECETA: Tortilla a la francesa