



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>Fiambra</p> |
| <p>INGREDIENTES Y UTENSILIOS</p> | | | |

Noelia Fierro Guerrero

2

RECETA: Tortilla a la francesa



1.- Nos lavamos bien las manos.

Noelia Fierro Guerrero

3

RECETA: Tortilla a la francesa

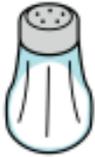
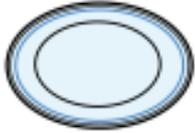


2.- Nos ponemos el delantal.

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.



6.- Le echamos sal.



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