

UNIVERSIDAD RAFAEL LANDÍVAR
FACULTAD DE INGENIERÍA EN INFORMÁTICA Y SISTEMAS

Presentado al Curso de Pensamiento Computacional
Para el Lcd. Luis Enrique Aguilar Rojas

Rodrigo Mauricio Guerra González
1086024
Johan Escobar Eduardo

Previo a entregar la ACTIVIDA de:

Árbol Sintactico

Guatemala, Enero 2024

Algoritmo para preparar una lasaña

1. Cocinar las láminas de pasta
2. Sazonar la carne con ajo en polvo y pimienta
3. Precalentar el sartén
 - a. Si está caliente colocar mantequilla
 - b. Si no está caliente esperar a que suba la temperatura
4. Cuando la mantequilla se haya derretido colocar la carne.
 - a. Si no se ha derretido la mantequilla esparcir por todo el sartén.
5. Si las láminas no están cocidas regresa al paso 1
6. Ahora en el sartén cuando la carne ya se note con una tonalidad gris añadir salsa de tomate (de tu preferencia), hojas de laurel, sal y pimienta, todo esto cocinalo a fuego medio por 15 minutos
7. Ahora para montar la lasaña unta un poco de aceite o mantequilla en un recipiente refractorio o cualquier bandeja. Coloca una pequeña cantidad de salsa. Cubre el fondo del recipiente con las láminas de pasta, verte una cantidad considerable de carne, añadir queso mozzarella y una pequeña parte de queso parmesano
8. Repetir el anterior procedimiento hasta rellenar el recipiente.
9. Finalmente coloca una capa de pasta precocida y úntale la salsa que haya sobrado. NOTA: La lasaña debe tener una buena cantidad de líquido para que la pasta se cocine y no quede muy seca.
10. Tapa el recipiente con papel aluminio y llévalo al horno a 150°C por 40 minutos
11. Después de que hayan pasado los 40 minutos sácala del horno y córtala.
12. Disfruta