

Actividad Práctica 02 - Tablas y Listas

Video Resolución Actividad Práctica 02: <https://youtu.be/Xf1zIQbjxwA>

[Home](#) [Acerda de](#) [Contacto](#)

La cocina de Juan

Sopa Crema de Calabaza



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus imperdiet, nulla et dictum interdum, nisi lorem egestas odio, vitae scelerisque enim ligula venenatis dolor. Maecenas nisl est, ultrices nec congue eget, auctor vitae massa. Fusce luctus vestibulum augue ut aliquet.

Ingredientes

| Cant | Productos |
|------|-----------|
|------|-----------|

| | |
|-------|----------------|
| 1 un. | Calabaza |
| 50 cc | Crema |
| 1 un. | laurel |
| c/c | Sal |
| 1 lt | Calde de pollo |

A tener en cuenta

- Tiempo de elaboracion 1:10 hs
- Cantidad de calorías 50 calorías por porción
- Rinde 4 porciones
- Costo: \$80

[Twitter](#) [Facebook](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#)

Derechos reservados @2020

La cocina de Juan

Sopa Crema de Calabaza



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Phasellus imperdiet, nulla et dictum interdum, nisi lorem egestas odio, vitae scelerisque enim ligula venenatis dolor. Maecenas nisl est, ultrices nec congue eget, auctor vitae massa. Fusce luctus vestibulum augue ut aliquet.

Ingredientes

| Cant | Productos |
|------|-----------|
|------|-----------|

| | |
|-------|----------------|
| 1 un. | Calabaza |
| 50 cc | Crema |
| 1 un. | laurel |
| c/c | Sal |
| 1 lt | Calde de pollo |

A tener en cuenta

- Tiempo de elaboracion 1:10 min
- Cantidad de calorias 50 calorias por porción
- Rinde 4 porciones
- Costo: \$80