

Receta

Rebeca Fernández
14 08 2025

11

Analisis y Algoritmos

Pollo en crema de chipotle

Ernesto López

Limpiar 2 pechugas de pollo

CUFEI-1601 (UdeG)

Partir el pollo en cubos apaisados $5 \times 5 \text{ cm}$

Verter en la licuadora 1 taza de crema

+ $\frac{1}{2}$ lata de chipotles

+ 1 bote de media crema

+ $\frac{1}{4}$ de cebolla

En una sartén calentar la superficie del sartén con aceite

Colocar los cubos de pollo en la sartén y sazonar con

1 diente de ajo / 1/2 de ajo + $\frac{1}{4}$ de cuchardita de sal

Cortar $\frac{1}{4}$ de cebolla y agregarla al pollo

Una vez que el pollo esté cocinado y un poco dorado

Agregar la salsa de la licuadora y mezclar con el pollo

Hasta que empieza a hervir

Una vez que hierva espesar 5 minutos y apagar la lumbre

Pasos

1 Implementarlo

2

3

4 Desarrolla modelo real de la
"entrada"

5 Analizar cantidades

6 Calcular tiempo

¿Por dónde analizan un algoritmo?

- Describir características
- Mejoras