

## **Actividad 2 – Semana 3 – Algoritmo Pseudocódigo**

Alejandro Mogollón Rodríguez

Universidad Rafael Landívar  
Facultad de Ingeniería  
Ingeniero Luis Enrique Aguilar Rojas

Guatemala, Guatemala  
03 de febrero de 2025

## **Receta preparar Lasaña de Carne**

Empieza la cocina

Revisar que tenga todos los ingredientes

Mientras tenga todos los ingredientes Hacer

1 Colocar en un tazón la carne, el ajo en polvo, el Caldo de Carne de Res, la pimienta molida y marinar por 5 minutos.

2 Colocar en una cacerola el aceite, la cebolla, el ajo, el apio y sofreír por 2 minutos.

3 Añadir la carne y cocinar por 10 minutos revolviendo constantemente.

Inicio ciclo

Si la carne adquiere una tonalidad gris clara Entonces

Añadir la Salsa de Tomate, el agua, las hojas de laurel, la sal y pimienta y cocinar a fuego medio por 15 minutos.

Si no

Esperar unos minutos y revisar de nuevo

Fin ciclo

Inicio ciclo

1 Untar con un poco de aceite un recipiente refractario o la bandeja que utilice.

2 Colocar una pequeña cantidad de salsa

3 Cubrir el fondo de la bandeja con lascas de pasta precocida

4 Verter una cantidad pequeña de carne

5 Añadir el queso mozzarella y una mínima parte de queso parmesano.

Salir del ciclo si se llena el recipiente

Colocar una capa de pasta precocida

Colocar la salsa que haya quedado

Cubrir con los quesos.

Tapar con papel aluminio y llevar al horno a 150°C por 40 minutos.

Fin Mientras

Servir y disfrutar la lasaña

Fin