

Fuego= vitroceramica, gas..... Fuente de calor

- Entradas: sartén aceite huevo

Poner sartén en el fuego

verter aceite en la sartén

si (temperatura aceite \leq 125°)

esperar a que el aceite alcance la TEMP

si no

MIENTRAS(haya huevos para freir)

romper el huevo

echar el huevo en el aceite (que se encuentra dentro de la sartén)

esperar 50 segundos a que el huevo este hecho

sacar el huevo de la sartén y colocar en un plato

coger siguiente huevo

FIN MIENTRAS

retirar la sartén del fuego

apagar el fuego

-Salida. Huevo frito