



INGENIERIA EN SEGURIDAD Y SALUD PARA EL TRABAJO

ASIGNATURA:

Ingles

Módulo 3 Actividad 4

UNIDAD TRES:

Plato típico

TRABAJO PRESENTADO A:

Liliana Hernández

ALUMNO:

Mary Roció Orjuela Barrera

2019

Cocido Boyacense

Esta hecho a base de carne de cerdo, res, pollo y túberculos como los nabos, las chuguas, las ibias. Además, lleva habas y mazorca.

This is a base of pork, beef, chicken and tubers such as turnips, chuguas, ibias. In addition, it carries beans and corn.

Preparacion

Se lavan muy bien las habas, se sancochan y se pelan. En una olla se prepara un guiso con el aceite, las cebollas, las hierbas y condimentos y se deja sofreír hasta que esté. Se le agregan las habas y la papa picada en trozos pequeños, más una taza de agua y una taza de leche; se deja hervir a fuego bajo 20 minutos. Se le coloca encima el tocino de cerdo picado y se deja hervir por 20 minutos. Se le prepara un guiso con cebolla y tomate, el cual se le esparce por encima a la hora de servir.

Preparation

The beans are washed very well, they are sancochan and they are peeled. In a pot prepare a stew with oil, onions, herbs and seasonings and let it sauté until it is. Add the beans and chopped potatoes into small pieces, plus a cup of water and a cup of milk; Let it boil over low heat for 20 minutes. Put the chopped pork bacon on top and let it boil for 20 minutes. You prepare a stew with onion and tomato, which is spread over at the time of serving.



<https://drive.google.com/file/d/1HFXxVOlqI22Kc26GB6QAujdj0uwTucTw/view?usp=sharing>

recopilación modulo ingles

<https://www.blogger.com/blogger.g?blogID=4922953819878053746#editor/target=post;postID=660704848791075021;onPublishedMenu=allposts;onClosedMenu=allposts;postNum=0;src=postname>