

# NUMERACIÓN Y VIÑETAS

Juan Carlos Navidad García

**1. Aplica una lista numerada para el siguiente listado:**

1. F.C. Barcelona Lassa
2. Naturhouse La Rioja
3. Fraikin BM. Granollers
4. Helvetia Anaitasuna
5. Frigoríficos Morrazo
6. BM. Benidorm
7. ABANCA Ademar León
8. BLAS-GON Villa de Aranda
9. Bada Huesca
10. Ángel Ximénez P.Genil
11. BM. Aragón
12. Fertiberia Puerto Sagunto
13. BM. Aragón
14. GlobalCaja C. Encantada
15. MMT Seguros Zamora

**2. Aplica una lista de viñetas para el siguiente listado:**

- 3 litros de leche
- 1 docena de huevos
- 1 kilo de arroz
- 1 botella lavaplatos
- 1 kilo naranjas
- 2 litros de aceite
- ½ kilo de salchichas
- 200 gramos de jamón de york
- 2 litros zumo de piña
- 400 gramos de chuletas
- ½ kilo pimientos
- 1 botella lejía

### 3. Aplica numeración a los ingredientes y a los pasos de elaboración:

- **Ingredientes:**

1. 1kg. de patatas
2. 2 cebollas
3. 1 pimiento verde
4. 8 huevos
5. Aceite virgen extra
6. Sal

- **Elaboración:**

1. Pela las cebollas y patatas.
2. Pica las cebollas en trozos no muy pequeños y ponlas a dorar en una sartén con abundante aceite
3. Mientras tanto, pica las patatas en dados, sazónalas y añádelas a la sartén. Agrega el pimiento picado en dados y fríe todo a fuego medio, removiendo de vez en cuando, hasta que se dore todo un poco. Retíralas y escúrrelas.
4. Prepara dos recipientes, bate en cada uno 4 huevos. Agrega a cada uno la mitad de las patatas, cebollas y pimiento.
5. Pon un poco de aceite en una sartén y vierte la mezcla anterior. Cuaja el huevo, primero a fuego vivo y después un poco más suave. Voltea la tortilla para que se dore por ambos lados y sirve caliente. (Repite la operación para hacer la segunda tortilla)

- **Un consejo:**

Con los mismos ingredientes, no hay cocinero que haga una tortilla igual a otra. En la tortilla de patatas es importante el aceite, los huevos y sobre todo la calidad de la patata. Tampoco hay que olvidar el modo de cocinar las patatas, la cantidad de huevos y el punto de cuajar éstos.