|  |
| --- |
|  |
| NUMERACIÓN Y VIÑETAS |
|  |

|  |
| --- |
| Juan Carlos Navidad García |

1. **Aplica una lista numerada para el siguiente listado:**
2. F.C. Barcelona Lassa
3. Naturhouse La Rioja
4. Fraikin BM. Granollers
5. Helvetia Anaitasuna
6. Frigoríficos Morrazo
7. BM. Benidorm
8. ABANCA Ademar León
9. BLAS-GON Villa de Aranda
10. Bada Huesca
11. Ángel Ximénez P.Genil
12. BM. Áragon
13. Fertiberia Puerto Sagunto
14. BM. Aragón
15. GlobalCaja C. Encantada
16. MMT Seguros Zamora
17. **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

1. **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.