# **PSEUDOCÓDIGO**

ACTIVIDAD 2, SEMANA 3

MARCO FABRIZZIO DONADIO CASTELLANOS

CARNÉ: 1076925

Universidad Rafael Landívar

## PREPARACIÓN DE UNA HAMBURGUESA

### INICIO

- 1. Preparar todos los ingredientes
  - Pan, carne, lechuga, tomate, queso, aderezos.

## 2. SI

todos los ingredientes están listos

#### **ENTONCES**

Continuar con la preparación.

- 3. Seleccionar un sartén.
- 4. Precalentar el sartén a fuego medio durante 4 minutos.
- 5. Echar 1 cucharadita de mantequilla en el sartén hasta que se derrita.
- 6. Cocinar la carne hasta que esté bien cocida.
- 7. MIENTRAS se cocina la carne, cortar el tomate y la lechuga.
- 8. Tostar ligeramente el pan en el sartén hasta que esté bien doradito.
- 9. Armar la hamburguesa:
  - Pan inferior
  - Carne cocida
  - Queso (se derrite con el calor de la carne)
  - Tomate y lechuga
  - Una o dos cucharaditas de aderezo
  - Pan superior
- 10. Si la hamburguesa está lista, entonces servirla en un plato.
- 11. Apagar la estufa.
- 12. Limpiar todos los utensilios utilizados.
- 13. Disfrutar.