

Universidad Rafael Landívar.  
Facultad de Ingeniería.  
Ingeniería en Informática y Sistemas.  
Pensamiento Computacional, sección: 08  
Ing. Luis Aguilar

## **Actividad #2 – Semana 3**

### **Algoritmo Pseudocódigo**

Estudiante: Escobar Caballeros, Rosenberg Emanuel  
Carné: 1046925

Guatemala, 02 de febrero de 2025

## Comida Favorita: Lasaña

1. Adquirir los ingredientes necesarios.
  - a. Realizar una lista de los elementos faltantes.
  - b. Comprar los ingredientes en el supermercado o mercado correspondiente.
2. Preparar los utensilios y equipo de cocina.
  - a. Lavar los utensilios (cucharones, paletas, pinzas, recipientes y servidores).
  - b. Precalentar el horno a 150°C durante 10 minutos.
3. Cocinar la carne con la salsa.
  - a. Sofreír los condimentos en un sartén durante 2 minutos.
  - b. Agregar la carne con el aceite, cebolla, ajo y apio. Revolver con una espátula o paleta.
  - c. Cuando se le adquiera una tonalidad gris clara añadir la salsa de tomate, un poco de agua, la sal y pimienta.
  - d. Cocinar a fuego medio durante 15 minutos.
4. Hervir las láminas de lasaña de fideo.
  - a. Llenar una olla grande hasta la mitad de agua y esperar a que empiece a hervir.
  - b. Añadir los fideos de lasaña cuando empiece a hervir e ir moviendo lentamente para evitar que se adhieran o rompan.
  - c. Extraer uno a uno con una pinza cuidadosamente y colocarlos en un plato.
5. Ensamblar la lasaña
  - a. Colocar los fideos en la parte inferior de un recipiente apto para horno haciendo una base, uno a la par del otro.
  - b. Agregar poco a poco la carne preparada, esparciéndola en toda la capa de fideos uniformemente.
6. Repetir el paso 5 hasta que llegue hasta el tope de volumen el recipiente.
  - a. Alternar las capas de pasta y la carne.
7. Añadir las capas de queso
  - a. Espolvorear queso mozzarella y parmesano en la última capa de fideos.
8. Introducir el recipiente al horno a 150°C durante 40 minutos.
9. Preparar pan de ajo (opcional)
  - a. Untar mantequilla de ajo sobre las rebanadas de pan.
  - b. Tostar en el horno durante unos 7 minutos o hasta que esté dorado.
10. Finalizar la cocción y servir
  - a. Sacar el recipiente del horno con la protección adecuada.
  - b. Reposar durante 5 minutos antes de servir.
  - c. Cortar los pedazos uniformemente.
11. Degustar el platillo
  - a. Servir a cada plato la porción deseada.
  - b. ¡Disfrutad la lasaña!