

# La tortilla de patatas

Anota la lista de ingredientes con la cantidad :



.....  
 .....

.....  
 .....

.....  
 .....

.....  
 .....

.....  
 .....

.....  
 .....

Relaciona los utensilios con los verbos



Un colador



Un cuchillo



Una báscula de cocina



Un pelador



Un plato



Un tenedor



La sartén

● Cortar

● Cocer

● Pesar

● Ecurrir

● Batir

● Pelar

● Cortar

Vocabulario para ayudarte :

**cortar** : couper

**pelar** : éplucher

**partir** : découper

**escurrir** : égoutter

**romper** : casser

**batir** : fouetter / battre

**freír** : frire

**cocer** : cuire

**dar la vuelta** : retourner

**poner (pongo) ≠ quitar**

**puesto ≠ quitado (p. passé)**

**echar** : (jeter,) mettre

a fuego lento : à feu doux

Pon las fotos en orden numerotándolas :



## Ahora, ¡ Redacta la receta !

### 1) Prepara las instrucciones en 2da persona del imperativo

Pelar las patatas : .....  
calentar el aceite : .....  
cocer a fuego lento : .....  
escurrir la patatas : .....  
cortar la cebolla : .....  
romper los huevos : .....  
mezclar los ingredientes : .....  
dar la vuelta a la tortilla : .....

### 2) Redacta la receta explicando las diferentes etapas

No te olvides de usar los indicadores de tiempo : **Primero, después, luego, por fin**  
Puedes utilizar también : **hay que, tener que + Presente de Indicativo, deber + PI**

## Ahora, ¡ Redacta la receta !

### 1) Prepara las instrucciones en 2da persona del imperativo

Pelar las patatas : .....  
calentar el aceite : .....  
cocer a fuego lento : .....  
escurrir la patatas : .....  
cortar la cebolla : .....  
romper los huevos : .....  
mezclar los ingredientes : .....  
dar la vuelta a la tortilla : .....

### 2) Redacta la receta explicando las diferentes etapas

No te olvides de usar los indicadores de tiempo : **Primero, después, luego, por fin**  
Puedes utilizar también : **hay que, tener que + Presente de Indicativo, deber + PI**