

¿ Qué receta es ?

PRIMERO TROCEAMOS EL PIMIENTO, LA CEBOLLA, EL PUERRO Y EL TOMATE.
DESPUÉS AGREGAMOS TODOS LOS VEGETALES A LA SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE Y LOS FREÍMOS.

TROCEAMOS EL POLLO Y LO AGREGAMOS A LA SARTÉN CON EL RESTO DE INGREDIENTES.

A CONTINUACIÓN JUNTO CON EL POLLO AGREGAMOS LAS GAMBAS Y UN POCO DE SAL.

UNA VEZ TODO ESTÉ COCINADO ES EL MOMENTO DE AGREGAR EL ARROZ, EL CALDO DE POLLO Y EL AZAFRÁN.

COCEMOS EL ARROZ DURANTE UNOS VEINTE – TREINTA MINUTOS.

LISTO, SOLO NECESITAMOS PONER UN POCO DE LIMÓN POR ENCIMA.

1) **surraya los ingredientes de este color :**

2) **Surraya los verbos de este color :**

3) **Surraya los indicadores de tiempo de este color :**

4) **Adivina qué receta es :**

¿ Qué receta es ?

PRIMERO TROCEAMOS EL PIMIENTO, LA CEBOLLA, EL PUERRO Y EL TOMATE.
DESPUÉS AGREGAMOS TODOS LOS VEGETALES A LA SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE Y LOS FREÍMOS.

TROCEAMOS EL POLLO Y LO AGREGAMOS A LA SARTÉN CON EL RESTO DE INGREDIENTES.

A CONTINUACIÓN JUNTO CON EL POLLO AGREGAMOS LAS GAMBAS Y UN POCO DE SAL.

UNA VEZ TODO ESTÉ COCINADO ES EL MOMENTO DE AGREGAR EL ARROZ, EL CALDO DE POLLO Y EL AZAFRÁN.

COCEMOS EL ARROZ DURANTE UNOS VEINTE – TREINTA MINUTOS.

LISTO, SOLO NECESITAMOS PONER UN POCO DE LIMÓN POR ENCIMA.

1) **surraya los ingredientes de este color :**

2) **Surraya los verbos de este color :**

3) **Surraya los indicadores de tiempo de este color :**

4) **Adivina qué receta es :**