



TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

MATÈRIA:	Àmbit Castellà	CURS	Aula 30
PROFESSOR/A	Laia Toro		
Data entrega:	17-5-20	Mail d'entrega:	laiatororec@gmail.com

Hola chicas y chicos!

Sabéis que este tercer trimestre íbamos a ser cocineros cada martes, ¿verdad?

Claro que no podemos ir a clase, pero todos tenemos cocina en casa, así que hoy os propongo una actividad muy sencilla y divertida.

- Escribir en CASTELLANO una receta fácil.
- Hacer 4 fotos del proceso de elaboración, en las que salgáis vosotros en la foto, claro.
- Enviármelo todo (la receta y las 4 fotos) a mi mail.

¿Qué os parece?

A modo de EJEMPLO, os escribo aquí una receta, para que sepáis cómo está estructurada. No podéis hacer la mía, pero sí copiar los títulos y estructura, ok? Un abrazo confinado, guapos y guapas!

POLLO CON VERDURAS DE PRIMAVERA

INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla muy picada

4 muslos de pollo deshuesados y sin piel partidos por la mitad

700g de patatas, partidas por la mitad si son grandes

225g de zanahorias cortadas en rodajas

1 hoja de laurel

300ml de caldo de pollo

250g de espárragos verdes troceados

TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERIODE DE CONFINAMENT

El zumo de 1 limón

1 puñadito de estragón fresco picado

200ml de crème fraiche

ELABORACIÓN

1. Calentar el aceite en una sartén grande, agregar la cebolla y el pollo.
2. Sofreír durante 5 minutos o hasta que el pollo empiece a dorarse.
3. Añadir las patatas, zanahorias y la hoja de laurel y rehogar 3 minutos más, removiendo para que el pollo no se pegue.
4. Agregar el caldo y sazonar.
5. Llevar a ebullición, tapar y guisar a fuego lento durante 20 minutos o hasta que las patatas y el pollo estén hechos.
6. Añadir los espárragos y seguir cocinando durante 3 minutos más.
7. Retirar la hoja de laurel y agregar el zumo de limón, el estragón y la crème fraiche.
8. Rectificar de sal y servir.

¡BUEN PROVECHO!



Observacions: