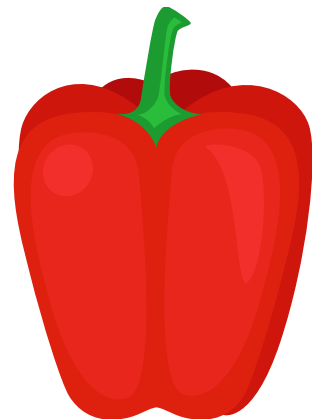
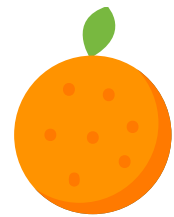
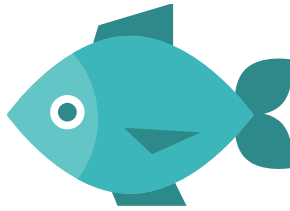
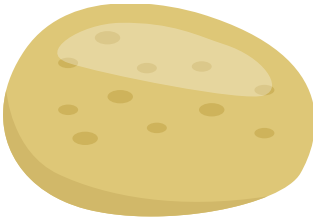
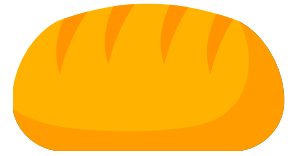
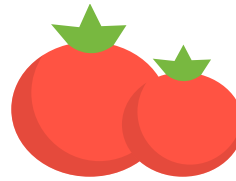
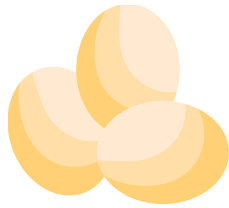
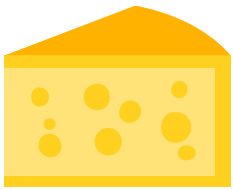




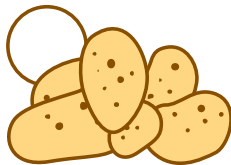
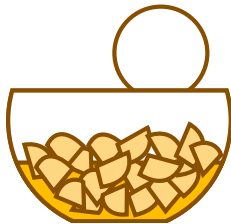
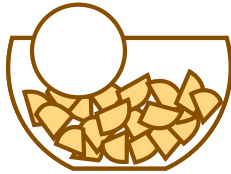
TORTILLA española

1. Rodea los ingredientes que necesitamos para hacer una tortilla española. ¿Puedes escribir el nombre de todos ellos?



TORTILLA española

2. Une con flechas cada frase con su dibujo y pon un número en el círculo para ordenarlo.



Calienta un poco de aceite de oliva y cubre las patatas en una sartén grande.

Rompe 8 huevos y bátelos muy bien.

Cuando las patatas estén blandas, retira las patatas del aceite.

Coge 800 gramos de patatas, pélaslas y córtalas en trozos pequeños.

Fríe las patatas hasta que estén blandas pero no crujientes.

Mezcla las patatas con los huevos

Calienta dos cucharadas de aceite de oliva en otra sartén. Cuando el aceite este caliente añade la mezcla y cocínalo 10 minutos a fuego medio por cada lado.