



# RECEITA

## NOME DA RECEITA E AUTOR/A

Escrebe un nome orixinal a túa receita e o o autor/a da receita.

## INGREDIENTES

**Indica cada ingrediente e a cantidade.**

Lembra:

**g: gramos**

**kg: quilos**

**l: litro**

EXEMPLO:

- 300 g de tomates
- 0.5 l de fondo de polo.
- 1k de polo

## TIPO DE PRATO

**Primeiro prato, segundo prato ou sobremesa.**

### TEMPO DE PREPARACIÓN

EXEMPLO:

50 minutos.

### Nº COMENSAIS

EXEMPLO:

1 hora e  
30 minutos

### FERRAMENTAS QUE SE PRECISAN

EXEMPLO:

báscula, batedor, cazola, cullerón, cunca escoadoiro, escumadeira, molde, morteiro, molde, rolete, táboa de cortar, tesoira, tixola, xerra medidora...

## PASOS

**Escrebe cada paso de forma sinxela.**

EXEMPLOS:

- Primeiro ...
- Nunha tixola aparte...
- A continuación....
- Mentres....
- Despois .....
- Esperamos...
- Nunha fonte...
- Ao mesmo tempo ...
- Programamos ...
- Como gornición...
- Por último...

**Vocabulario que podes empregar:**

EXEMPLOS:

aderezar, adubar, amasar, amoadado, asar, bater, coar, cocer, cortar, dourar, enfariñar, envolver, escamar, escaldar, escorrer, esmiuzar, espaxer, estender, ferver, frixir, gratinar, guisar, incorporar, limpar, mesturar, machucar, pelar, picar, poñer a remollo, prebe, quentar, raspar, rebozar, refogar, rectificar, remover, reservar, retirar, rustrido, triturar, verter...