



# Arroz blanco



RECETA DE: Andrea Vlogger Gt

*Une la medida adecuada con el ingrediente.*

MEDIDAS	INGREDIENTES
a. 1 medida	_____ cebolla
b. 2 medidas	_____ ajo
c. 1 pedazo pequeño	_____ arroz
d. 1 diente	_____ agua
	aceite de oliva

*Completa la frase con el verbo adecuado.*

VERBOS	PROCEDIMIENTO
a. agrega	1. Escoge la medida que quieres utilizar. (Puede ser una taza en donde tomas café, un vaso o una taza medidora.) Por una medida de arroz, dos medidas de agua.
b. corta	2. <u>  b  </u> el diente de ajo en tres partes y corta un pedazo pequeño de cebolla.
c. enciende	3. <u>      </u> tu estufa a fuego medio y agrega a la olla el aceite. Cuando esté caliente el aceite, agrega el ajo y deja que suelte su aroma y se dore un poco.
d. introduce	4. Cuando esté dorado, sácalo de la olla y retíralo del aceite. <u>      </u> tu medida de arroz y revuélvelo bien. Deja que se fría por un momento.
e. sazona	5. Agrega las dos medidas de agua.
f. tapa	6. <u>      </u> con sal. Revuelve un poco y agrega la cebolla.
	7. Cuando suelte el hervor, baja la llama lo más que puedas. Ahora debe cocinarse a fuego lento.
	8. <u>      </u> tu olla y espera que se consuma el agua.
	9. <u>      </u> la punta de un cuchillo en el arroz. Si esta sale casi seco es porque ya está listo.

*Identifica estos utensilios en el video.*

UTENSILIOS	
<input type="checkbox"/> un vaso o una taza medidora	<input type="checkbox"/> una olla con tapa
<input type="checkbox"/> un cuchillo	<input type="checkbox"/> una cuchara