

TEXTO INSTRUCTIVO

RECETA DE COCINA

PARTES DE UNA RECETA

BERENJENAS AL GRATÉN

Tiempo: 30 min Dificultad: Fácil Coste: Barato

Ingredientes:

1 kg de berenjenas	un vaso de leche
250 g de bacon en lonchas	sal
250 g de queso gruyere en lonchas	pimienta
2 huevos	2 cucharadas de aceite

Elaboración:

Pelar y cortar la pulpa de las berenjenas en cuadraditos, freirla con el aceite y la sal. Una vez lista, escurrirla bien.

En una fuente para horno poner sobre las «barquitas» de las berenjenas una capa de berenjenas, una de queso, una de bacon y, para acabar, otra de berenjenas.

Batir los huevos con sal, pimienta y el vaso de leche y verterlo sobre las berenjenas.

Meter en el horno a temperatura media hasta que el huevo esté cuajado.



TEXTO INSTRUCTIVO

RECETA DE COCINA

TORTILLA FRANCESA

Ingredientes:

- 2 huevos
- Aceite
- Sal

Preparación:

1. Batir los huevos en un plato hondo o en un bol
2. Echar una pizca de sal
3. Poner una cuchara grande de aceite a calentar en una sartén.
4. Cuando esté el aceite caliente, echar los huevos en la sartén.
5. Dar forma y vuelta a la tortilla hasta que esté bien hecha.
6. Sacar la tortilla y servir

