Pizza a la catalana Nombre­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_ hora\_\_\_\_ 

Pizza a la catalana es una receta para 2 personas, del tipo, de dificultad fácil y lista en 20 minutos. Fíjate cómo cocinar la receta.

 ingredientes

-1 base pizza -150 g butifarra blanca -1 cebolla -tomate frito -queso mozarella -orégano

**cómo hacer pizza a la catalana**

1. Pon las siguientes pasos en el orden correcto, y usa **palabras** para indicarlo en la primera de cada pareja de rayas:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_, (hornear)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ la pizza a 180ºC unos 8 minutos, dependiendo de si nos gusta poco hecha o muy hecha.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_ (extender)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ una capa de tomate sobre la base de pizza, procurando que quede bien extendida. Encima ponemos una capa de mozarella, y vamos repartiendo las rodajas de butifarra blanca y las tiras de cebolla. Espolvoreamos con orégano a nuestro gusto.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_ (Asegurarse)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ que la butifarra blanca no tiene piel, y la cortamos en rodajas de grosor medio. Pelamos y cortamos en tiras la cebolla.

B. Ahora, piensa en unos sinónimos o palabras diferentes que puedes usar para indicar el mismo orden.

Ahora, escribe otra receta. Utiliza el mismo modelo con **palabras transicionales**:

(Espacio para tus apuntes) o (espácio por tu torbellino de ideas)

Título- ingredientes:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

direcciones:

\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_