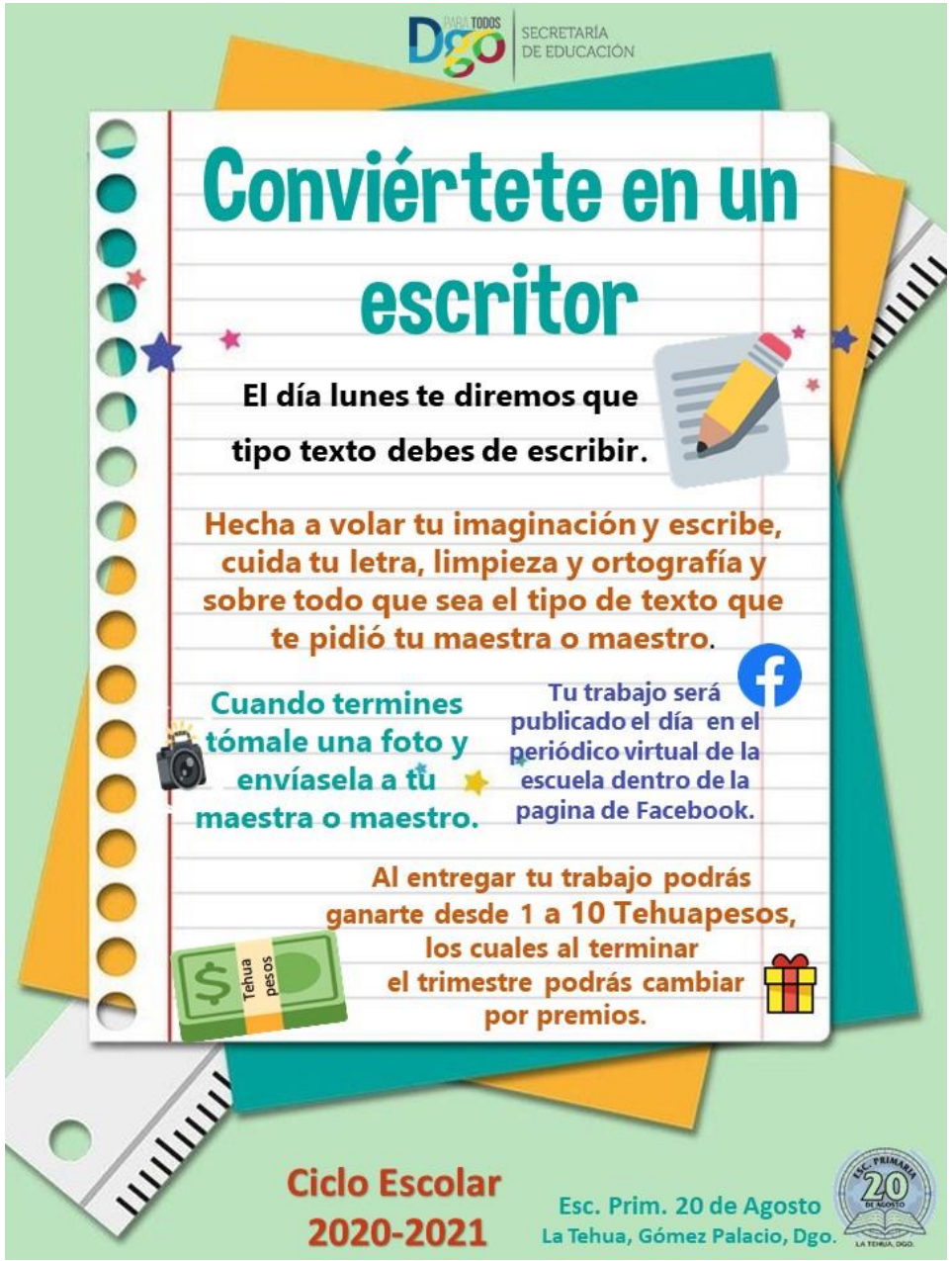
Conviértete en un escritor

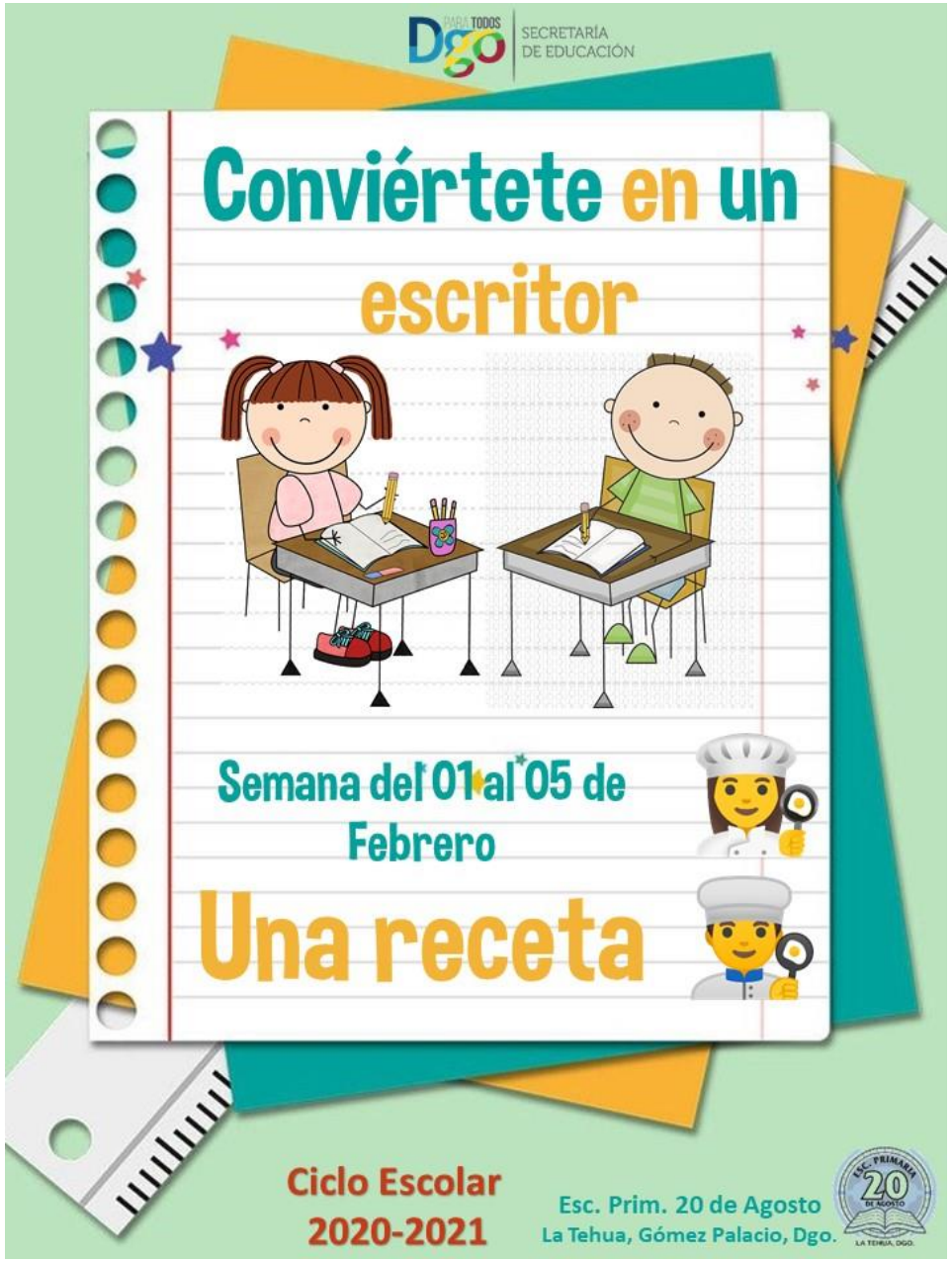
Escuela Primaria
20 de Agosto
10DPR0698Z
La Tehua, Gómez Palacio, Dgo.

Directora: Adriana Cecilia López García

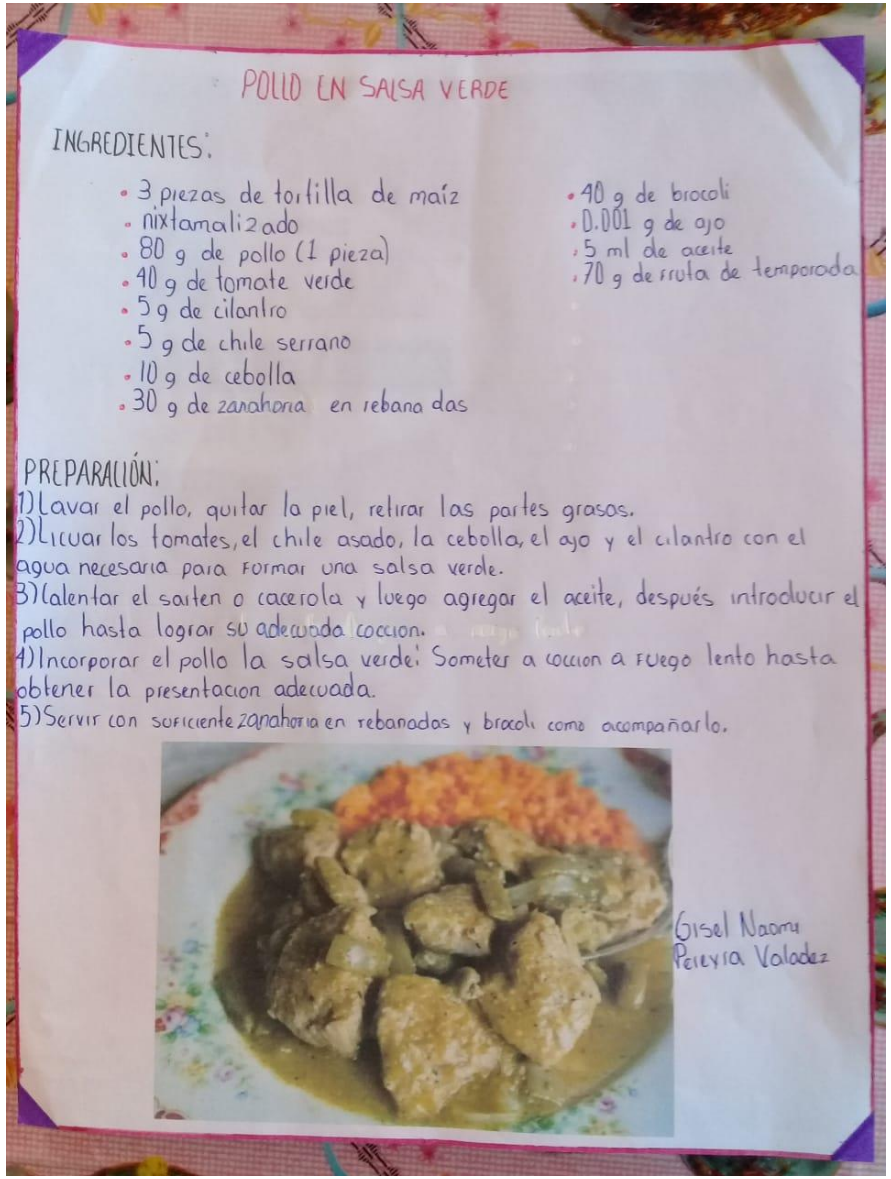
Estrategia



Tipo de texto



Productos de los alumnos



POLLO EN SALSA VERDE

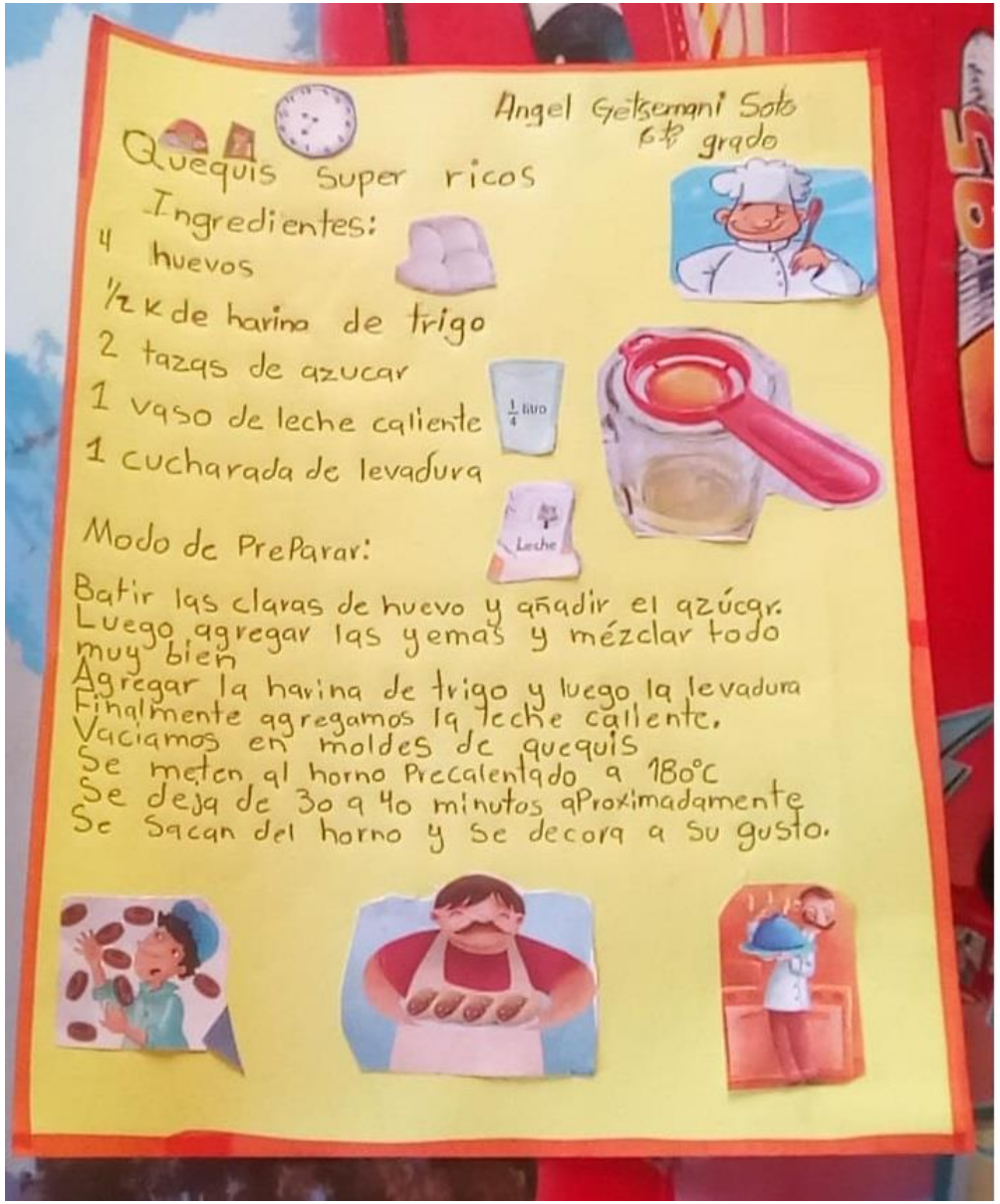
INGREDIENTES:

- 3 piezas de tortilla de maíz
- nixtamalizado
- 80 g de pollo (1 pieza)
- 40 g de tomate verde
- 5 g de cilantro
- 5 g de chile serrano
- 10 g de cebolla
- 30 g de zanahoria en rebanadas
- 40 g de brocoli
- 0.001 g de ajo
- 5 ml de aceite
- 70 g de fruta de temporada

PREPARACIÓN:

1) Lavar el pollo, quitar la piel, retirar las partes grasos.
2) Licuar los tomates, el chile asado, la cebolla, el ajo y el cilantro con el agua necesaria para formar una salsa verde.
3) Calentar el sarten o cacerola y luego agregar el aceite, después introducir el pollo hasta lograr su adecuada coccion.
4) Incorporar el pollo la salsa verde: Someter a coccion a fuego lento hasta obtener la presentacion adecuada.
5) Servir con suficiente zanahoria en rebanadas y brocoli como acompañarlo.

Gisel Naomi Pereyra Valadez



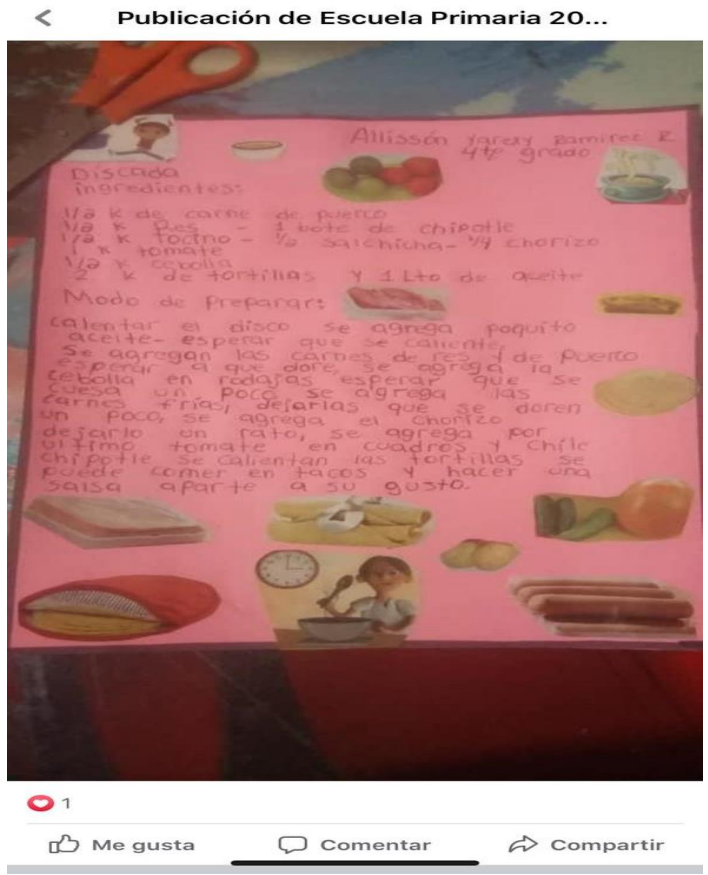
Angel Getsemani Soto 6to grado

Quequis super ricos

Ingredientes:

4 huevos
½ k de harina de trigo
2 tazas de azucar
1 vaso de leche caliente
1 cucharada de levadura

Modo de Preparar:

Batir las claras de huevo y añadir el azúcar.
Luego agregar las yemas y mézclar todo muy bien
Agregar la harina de trigo y luego la levadura
Finalmente agregamos la leche caliente.
Vaciamos en moldes de quequis
Se meten al horno Precalentado a 180°C
Se deja de 30 a 40 minutos aProximadamente
Se Sacan del horno y se decora a su gusto.

Publicación de productos en la página de Facebook de la escuela