

Vocabulario de la cocina

Utensilios/ material:

una cazuela – un cazo – una cuchara de madera- un batidor

– una balanza de cocina – una taza – un tazón - el fuego



Acciones :



REMOVER



PESAR



COCER



BATIR



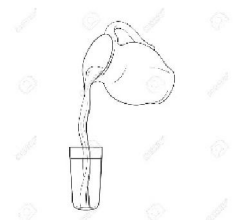
TROCEAR



AÑADIR



HERVIR

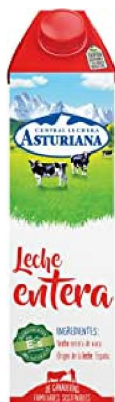


VERTER

CHOCOLATE A LA TAZA

Ingredientes :

- 200 gramos de **chocolate negro** (52% cacao)
- 700 mililitros de **leche entera**
- 15 gramos de **azúcar**
- 15 gramos de **maicena**
- **Canela o vainilla** (facultativo)



Elaboración paso a paso :

1. TROCEAR el chocolate , PESAR el azúcar y la maicena.
2. En una cazuela la VERTER 500 mililitros de leche y AÑADIR 15 gramos de azúcar. COCER a fuego medio-alto hasta que hierva. REMOVER un poco para que el azúcar se disuelva.
3. En un cazo, VERTER 200 mililitros de leche y AÑADIR 15 gramos de maicena. REMOVER (sin cocer) para que la maicena se disuelva.
4. AÑADIR a la leche azucarada, 200 gramos de chocolate negro y REMOVER con una cuchara de madera.
5. VERTER la leche fría con maicena y SEGUIR REMOVIENDO (= *continuer à mélanger*) con la cuchara.
6. RETIRAR el chocolate del fuego cuando empiece a HERVIR y SEGUIR REMOVIENDO durante 3 minutos.

Acompañar de churros, roscón de Reyes, rosquillas, bizcocho.....

*¡Buen provecho !
¡Feliz año nuevo !
¡Feliz día de Reyes !*

