



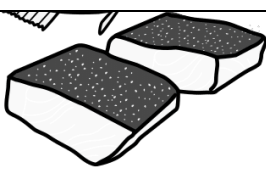









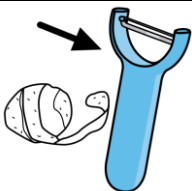



ENSALADA MALAGUEÑA

1

INGREDIENTES

| | | | |
|---|-----------------|---|--------------------|
|  | 2 Patatas |  | Huevos |
|  | 2 naranjas |  | Cebolleta |
|  | 200 gr Bacalao |  | Aceitunas aliñadas |
|  | Aceite de oliva |  | Sal |

UTENSILIOS

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Olla | Vitrocerámica | Pelador | Ensaladera | Tabla | Cuchillo |

PCVA Ámbito doméstico

I.E.S. Sierra Bermeja

Autor pictogramas: **ARASAAC** Procedencia: **ARASAAC**(<http://arasaac.org>) Licencia: **CC(BY-NC-SA)**

Autora: **FRANCISCA R. MORENO GARCÍA**



ENSALADA MALAGUEÑA

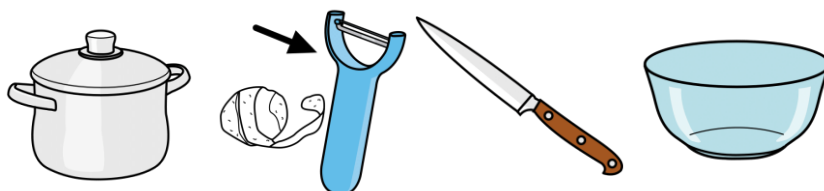
2

Pasos a seguir

1. Lavarse las manos y ponerse el delantal

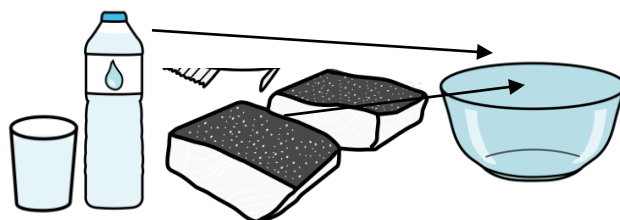


2. Cogemos los ingredientes y los utensilios



3. Poner el bacalao a remojo el día anterior.

24 horas



4. Pelamos las patatas



5. Cortamos las patatas en rodajas



PCVA Ámbito doméstico

I.E.S. Sierra Bermeja

Autor pictogramas: ARASAAC

Procedencia: ARASAAC(<http://arasaac.org>)

Licencia: CC(BY-NC-SA)

Autora: FRANCISCA R. MORENO GARCÍA



ENSALADA MALAGUEÑA

3

| | |
|---|--|
| <p>6. Las ponemos en la olla con agua y sal. Cocer hasta que estén tiernas.</p> |  |
| <p>7. Cortamos la cebolleta en trocitos pequeños.</p> |  |
| <p>8. Pelamos las naranjas y las cortamos a rodajas.</p> |  |
| <p>9. Ponemos las rodajas de patatas en la ensaladera.</p> |  |
| <p>10. Echamos las rodajas de naranja en la ensaladera.</p> |  |



ENSALADA MALAGUEÑA

4

| | |
|--|--|
| 11. Echar la cebolleta. |  |
| 12. Echar el bacalao desmigado. |  |
| 13. Ponemos encima las aceitunas verdes sin hueso. |  |
| 14. Le ponemos un chorro de aceite de oliva. |  |
| 15. Y listo para comer ¡Buen provecho! |  |