



Hoy en actividades domésticas vamos a cocinar.



Pizza

Ingredientes:

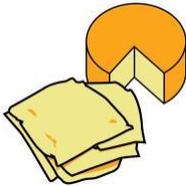
Ingredientes: Alimentos que vamos a utilizar para cocinar.



Base para pizza



Tomate frito

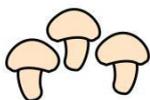


Lonchas de queso mozzarella

Loncha: Cortada fina.



Lonchas de jamón york



Champiñones

Utensilios:

Utensilios: Herramientas que vamos a utilizar.



Cuchillo



Cuchara



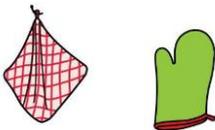
Tabla de madera



Bandeja del horno



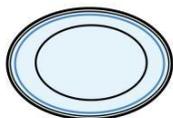
Horno



Trapo o guante de cocina



Paleta de cocina



Plato para poner la pizza acabada.

Preparación:



Lávate las manos.



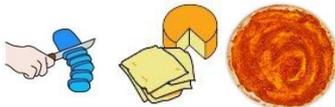
Saca la bandeja del horno.



Pon la base para pizza en la bandeja del horno.



Con la cuchara reparte el tomate por toda la masa.



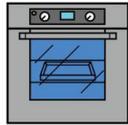
Trocea las lonchas de queso y pon en la pizza.



Trocea el jamón york y los champiñones



Pon los trozos de jamón y champiñón en la pizza.



Mete la pizza en el horno



Pon la temperatura a 220 grados.



Pon el tiempo de 15 o 20 minutos.



Cuando suene un pitido ya está hecha.

Saca la bandeja del horno.

Ten cuidado no te quemes.

Cógela con el paño o el guante.



Espera a que se enfríe un poco.

Con la paleta de cocina ponla en el plato.



Déjalo todo limpio