# Grupo 1

## Tortilla de patatas

### Ingredientes:

- Patatas 600 gr
- Huevos 5-6
- Aceite
- Sal
- Cebolla 1 (opcional)

### Preparación:

- 1. Lavar y pelar las patatas.
- 2. Cortar las patatas en rodajas finas.
- 3. Poner las patatas en una sartén y poner 200 ml de aceite.
- 4. Cocinar las patatas a fuego medio. Remover cada 5 minutos. Cocinar 20-30 minutos.
- 5. (Opcional) Pelar la cebolla y cortar en trozos pequeños.
- 6. (Opcional) Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y calentar.
- 7. (Opcional) Poner la cebolla en la sartén y cocinar la cebolla.
- 8. Batir los huevos en un bol.
- 9. Añadir las patatas sin aceite y la cebolla (opcional) a los huevos.
- 10. Remover la mezcla y añadir sal.
- 11. Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y calentar la sartén.
- 12. Poner la mezcla en la sartén y cocinar 5-7 minutos.
- 13. Dar la vuelta a la mezcla con un plato y cocinar 5 minutos.

## Gazpacho

## Ingredientes:

- Tomates 1kg
- Pimiento 0,5-1
- Pepino 0,5-1
- Ajo 1 diente
- Sal 10 gr
- Aceite 100 gr
- Vinagre de vino o de manzana
- Agua

#### Preparación:

- 1. Lavar los tomates.
- 2. Partir los tomates en trozos medianos.
- 3. Poner los tomates en una jarra.
- 4. Batir los tomates con una batidora.
- 5. Lavar el pimiento y cortar en trozos medianos.
- 6. Añadir el pimiento a los tomates y batir.
- 7. Lavar el pepino, pelar el pepino y cortar en trozos medianos.
- 8. Añadir el pepino a los tomates y batir.
- 9. Añadir 100 gr de aceite.
- 10. Añadir 10 gr de sal.
- 11. Añadir un poco de vinagre.
- 12. Añadir agua.
- 13. Batir todo junto.



# Grupo 2

## Tortilla de patatas

### Ingredientes:

- Patatas 600 gr
- Huevos 5-6
- Aceite
- Sal
- Cebolla 1 (opcional)

### Preparación:

- 1. Lavar y pelar las patatas.
- 2. Cortar las patatas en rodajas finas.
- 3. Poner las patatas en una sartén y poner 200 ml de aceite.
- 4. Cocinar las patatas a fuego medio. Remover cada 5 minutos. Cocinar 20-30 minutos.
- 5. (Opcional) Pelar la cebolla y cortar en trozos pequeños.
- 6. (Opcional) Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y calentar.
- 7. (Opcional) Poner la cebolla en la sartén y cocinar la cebolla.
- 8. Batir los huevos en un bol.
- 9. Añadir las patatas sin aceite y la cebolla (opcional) a los huevos.
- 10. Remover la mezcla y añadir sal.
- 11. Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y calentar la sartén.
- 12. Poner la mezcla en la sartén y cocinar 5-7 minutos.
- 13. Dar la vuelta a la mezcla con un plato y cocinar 5 minutos.

# Gazpacho

## Ingredientes:

- Tomates 1kg
- Pimiento 0,5-1
- Pepino 0,5-1
- Ajo 1 diente
- Sal 10 gr
- Aceite 100 gr
- Vinagre de vino o de manzana
- Agua

#### Preparación:

- 1. Lavar los tomates.
- 2. Partir los tomates en trozos medianos.
- 3. Poner los tomates en una jarra.
- 4. Batir los tomates con una batidora.
- 5. Lavar el pimiento y cortar en trozos medianos.
- 6. Añadir el pimiento a los tomates y batir.
- 7. Lavar el pepino, pelar el pepino y cortar en trozos medianos.
- 8. Añadir el pepino a los tomates y batir.
- 9. Añadir 100 gr de aceite.
- 10. Añadir 10 gr de sal.
- 11. Añadir un poco de vinagre.
- 12. Añadir agua.
- 13. Batir todo junto.

