

COOKBOOK



SANDWICH

The egg sandwich is a popular recipe of uncertain origin first we scramble the eggs then we pour into the pan We proceed to make Manchego cheese, ham and close the lids Finally, let it brown well on both sides and serve ingredients:

2 eggs, 2 slices of white bread, 1 ham, 1 slice of Manchego cheese.

SANDWICH

El sandwich de huevo es una receta popular de origen incierto primero revolvemos los huevos luego vertemos en el pan Procedemos a poner queso manchego, jamón y cerramos las tapas

Por último, deja que se dore bien por ambos lados y sirve. ingredientes:

2 huevos, 2 rebanadas de pan blanco, 1 jamón, 1 rebanada de queso manchego.



MEXICAN STYLE EGGS

It is a typical food and very popular in Mexico ingredients:

2 eggs, 1/4 onion, 1/2 tomato, 1/2 jalapeño pepper

First we chop all the vegetables to taste then scramble the eggs and cook in a pan finally we stir with the vegetables and add salt.

HUEVOS A LA MEXICANA

Es una comida típica y muy popular en Mexico ingredientes:

2 huevos, 1/4 cebolla, 1/2 tomate, 1/2 chile jalapeño

primero picamos al gusto todas las verduras despues revolvemos los huevos y hechamos en sartén finalmente revolvemos con las verduras y agregamos sal.



PIZZA

Pizza is of Italian origin and represents a lot in that country. ingredientes:

pizza dough, tomato sauce, pepperoni, manchego cheese

First we put the dough in a tray then we pour the tomato sauce immediately we put the manchego cheese and finally we accommodate the pepperonis taking them to the oven for 15 minutes.

PIZZA

la pizza es de origen italiano y representa mucho en ese país ingredientes:

masa para pizza, salsa de tomate, peperoni, queso manchego

primero colocamos la masa en una charola despues vertimos la salsa de tomate en seguida colocamos el queso manchego y por ultimo acomodamos los peperonis llevando al horno por 15 minutos

LASAÑA

It was created in ancient Rome and became well known in the world. ingredientes:

lasagna pasta. tomato sauce, ground beef, manchego cheese

First we place a layer of pasta on a fret then on this layer we pour tomato sauce then add the cheese and meat

Finally we repeat these layers 3 or 4 times and bake for 40 minutes

LASAÑA

fue creada en la antigua roma y se hizo muy conocida en el mundo ingredientes:

pasta para lasaña. salsa de tomate, carne molida, queso manchego

primero colocamos en un traste una capa de pasta despues sobre es capa vertimos salsa de tomate en seguida agregamos el queso y la carne finalmente repetimos estas capas 3 o 4 veces y horneamos durante 40 minutos



COOKBOOK



SOUP MARUCHAN

It is of Japanese origin and well known throughout the world.
first we boil water
then we pour the soup and stir well
Finally, let it rest for at least 5 minutes and serve.

SOPA MARUCHAN

es de origen japones y muy conocida por el mundo
primero hervimos agua
despues vertimos la sopa y revolvemos bien
por ultimo dejamos reposar al menos 5 minutos y servimos



QUESADILLAS

Quesadillas have Latin American origin and are popular in the region

Ingredients:

flour tortillas, cheese, meat to taste

first we heat and open the tortilla

then we make the cheese

Finally we pour meat to taste, brown and enjoy

QUESADILLAS

las quesadillas tienen origen latinoamericanos y son populares en la region

Ingredientes:

tortillas de harina, queso, carne al gusto

primero calentamos y abrimos la tortilla

despues hechamos el queso

por ultimo vertimos carne al gusto, doramos y disfrutamos



HOT DOG

hot dogs are of American origin, extremely popular in the world
ingredients:

bun for hot dog, 1 sausage, ham, tomato and onion

first we steam the buns

then we take a sausage and put it on the bread that should already be with the ham

Finally we place the vegetables and serve

PERRO CALIENTE

los hot dogs son de origen estadounidense, sumamente popular en el mundo

ingredientes:

pan para hot dog, 1 salchicha, jamon, tomate y cebolla

primero ponemos al vapor los panes

despues tomamos una salchicha y la pnemos en el pan que ya debe estar con el jamon

por ultimo colocamos los vegetales y servimos

HOT CAKES

these rich types of breads are of European origin
ingredients:

flour for hot cake, milk, vanilla

first we stir our ingredients in a bowl until it becomes thick

We take our mixture to the pan and turn until it bubbles

finally we serve to taste



HOT CAKES

estos ricos tipos de panes son de origen europeo
ingredientes:

harina para hot cake, leche, vainilla

primero revolvemos nuestros ingredientes en un bolw hasta que se haga espeso

llevamos nuestra mezcla al sarten y volteamos hasta que burbujee finalmente servimos al gusto

COOKBOOK



SAUSAGE WITH EGG

This dish was born in Latin America being so popular and common ingredients:

50 gr of chorizo, 2 eggs

first we scramble the eggs to taste
on the other hand we cook the chorizo
then we put together and stir
finally we serve and eat.

CHORIZO CON HUEVO

este platillo nacio en latinoamerica siendo tan popular y comun ingredientes:

50 gr de chorizo, 2 huevos

primero revolvemos los huevos al gusto
por otro lado cocinamos el chorizo
despues juntamos y revolvemos
finalmente servimos y comemos.



HAMBURGUER

He is of German and American descent.

ingredients:

medallion of meat, lettuce, tomato, pineapple, dressings
First we heat the grilled breads, then we place the meat medallion
and the accompanying vegetables, finally we heat everything and
enjoy

HAMBURGUESA

es de origen aleman y estadounidense

ingredientes:

medallon de carne, lechugaa, tomate, piña, aderezos
primero calentamos los panes a la brasa, en seguida colocamos en
medallon de carne y las verduras acompañantes, finalmente
calentamos todo y disfrutamos

