

COMPRESIÓN LECTORA

“PASTEL DE MANZANA Y ZANAHORIAS”

Lee el texto y responde a las preguntas.

Tiempo de elaboración: 25 minutos

Ingredientes (para 2 personas):

- 1 manzana
- 400 g de zanahorias

Salsa:

- Medio yogur natural
- Una cucharadita de miel
- Media cucharadita de azúcar
- Tres cucharaditas de aceite
- Dos cucharadas de zumo de limón
- Media cucharadita de mostaza
- Dos cebollitas en vinagre
- Lechuga morada, menta, tres rabanitos y sal

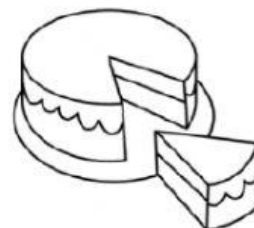
Preparación

Para elaborar el pastel, necesitamos un molde desmontable.

- Siempre con cuidado y con la ayuda de un adulto, pelamos la manzana con un pelador y la cortamos en tiras finas. Rallamos las zanahorias con el rallador de verduras y mezclamos con cuidado ambos ingredientes.
- En un bol, colocamos el yogur, la miel, el azúcar, el aceite, la mostaza, el zumo de limón y las cebollitas en vinagre muy picaditas. Añadimos la sal y removemos todo muy bien.
- A continuación, incorporamos la salsa a las zanahorias y la manzana que están en el molde y mezclamos todo con mucho cuidado. Una vez mezclado, ponemos el molde en la nevera y lo dejamos enfriar cuatro o cinco horas.
- Desmoldamos el pastel, lo colocamos en una fuente y, antes de servirlo, lo decoramos con lechuga, rabanitos laminados y hojas de menta.

Ya tenemos el pastel listo para comer.

¡A la mesa, que seguro que triunfas!



1.- Los ingredientes principales del pastel son:

Manzana y miel.

Zanahoria y azúcar.

Manzana y zanahoria.

Yogur y lechuga.

2.- Los ingredientes que sirven para endulzar el pastel son:

Manzana y zanahoria.

Miel y azúcar.

Aceite y limón.

Mostaza y rabanitos.

3.- Un bol es lo mismo que...

un cuenco.

una sartén.

un cazo.

una olla.

4.- Si quisiéramos hacer este pastel para cuatro personas, ¿cuántas manzanas y zanahorias necesitaríamos?

4 manzanas y 400 g de zanahorias.

2 manzanas y 800 g de zanahorias.

1 manzana y 500 g de zanahorias.

2 manzanas y 200 g de zanahorias.

5.- En el texto, la expresión “seguro que triunfas” significa que:

Vas a vencer a los demás.

Te van a dar un premio.

Va a gustar mucho tu pastel.

Has ganado un concurso.

6.- ¿Qué dos utensilios de cocina hay que utilizar con la ayuda de un adulto para hacer este pastel?

Pelador y cuchillo.

Pelador y rallador.

Rallador y cuchillo.

7.- Lee las siguientes afirmaciones y marca si son verdaderas o falsas.

El pastel hay que cocinarlo en el horno	Verdadera	Falsa
El pastel debe comerse siempre frío	Verdadera	Falsa
Hay que decorar el pastel con cebollitas	Verdadera	Falsa
Se tarda menos de media hora en elaborar el pastel	Verdadera	Falsa