

RECETA

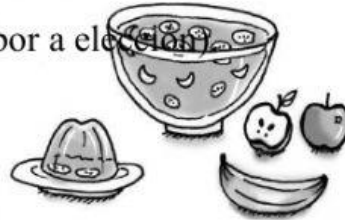
NAME: _____ DATE: _____

Gelatina con frutas

(para 6 personas)

Ingredientes:

- ❖ Una gelatina para 6 personas (sabor a eleccelan)
- ❖ Una manzana.
- ❖ Un plátano.
- ❖ 4 tazas de agua.



Preparación

Pelar la manzana y cortarla en trozos pequeños. Luego pelar el plátano y cortarlo en rebanadas delgadas. En una fuente de vidrio, vierta 2 tazas de agua hirviendo y agréguele la gelatina. Revuelva la mezcla hasta que se disuelva la gelatina. Luego agregue 2 tazas de agua fría, las manzanas picadas y el plátano rebanado. Introduzca la fuente de vidrio en el refrigerador y espere que la gelatina cuaje. Sírvala en porciones al momento del postre.

Fuente: Recetas de la abuela Clara

Vocabulario

Cuajar: ponerse sólido.

- a) ¿Cuántos ingredientes tiene la receta?
- b) ¿Para cuántas personas es la receta?
- c) ¿Qué hay que hacer primero?
- d) ¿Cómo hay que cortar el plátano?

- e) ¿Cuántas tazas de agua fría se necesitan?
- f) ¿Cuándo se agregan las frutas?
- g) ¿Cómo debe estar la gelatina para servirla?
- h) ¿En qué recipiente se debe preparar esta receta?