



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS PATRÓN ROSANO

Alumno: _____ Fecha: _____



Reto # 5: ¿Cómo sé que aprendí?

Seguramente has probado el arroz con coco es un plato típico de la costa caribeña colombiana y muy común en nuestro municipio de Tolu. Existen dos tipos de arroz, el arroz con coco frito, que es negro y el arroz con coco blanco, este último es la que aprenderás a realizar en esta receta, es un plato aromático y delicioso. El arroz con coco costeño lo podrás servir para acompañar el pescado o disfrutarlo solo ya que su sabor es incomparable.

Ingredientes para hacer Arroz con coco costeño:

- 1 taza de Arroz
- 1 unidad de Coco
- 1 cucharadita de Azúcar
- 1 cucharadita de Sal



Vamos a leer las siguientes instrucciones para hacer este delicioso arroz. Pero hay un problema esta receta está desordenada. ¡Ayúdame a ordenar cómo la abuela hace esta preparación!

Relaciona con una línea las dos columnas

Paso 1

Partir el coco con mucho cuidado, Retirar el agua, pelarlo, rallarlo y licuarlo con dos tazas de agua caliente.



Paso 2

Agregar las dos tazas de leche de coco a una olla, cocinar a fuego lento hasta que rompan hervor, añadir el azúcar y la sal.



Paso 3

Finalmente, añadir el arroz y cocinar a fuego medio hasta que evapore la leche de coco. Tapar y continuar con la cocción a fuego muy bajo durante 30 minutos más.



Paso 4

A continuación, colar la leche de coco muy bien y reservarla



Paso 5

Servir el arroz con coco costeño y disfrutar



Paso 6

Alistar todos los ingredientes



Responde (V), si es verdadero y (F), si es falso

Una secuencia textual no requiere organización	
Una secuencia textual tiene en cuenta un tiempo determinado	
Se puede hacer una secuencia textual con diferentes tipos de textos	