

LEITO



La receta



HUEVOS RELLENOS

Ingredientes 4 pers;

- 8 huevos cocidos
- 1 pack de tomate frito
- 2 latos de atún
- Perejil
- Mayonesa

1º. Pelamos los huevos y los partimos por la mitad. Les quitamos las yemas y las reservamos.



2. En un bol mezclamos: atún, tomate frito y todas las yemas menos 2 o 3. Aplastamos la masa con un tenedor,



3º. Rellenamos el hueco de los huevos con esta pasta y los colocamos boca arriba intentando unirlos. Esporcimos la mayonesa y rallamos las restantes yemas por arriba. Decorar con perejil.

1.- El cocinero leyó la receta ayudémosle a elegir los ingredientes.



2.- A partir del texto responde las siguientes preguntas.

¿Qué tipo de texto leíste?

- a) Un texto informativo
- b) Un texto instructivo
- c) Un texto narrativo

¿Qué ingrediente utiliza primero?

- a) Los huevos
- b) El perejil
- c) Atún

¿Qué receta prepara el cocinero?

- a) Sopa de maní
- b) Huevos rellenos
- c) Ensalada de verdura

¿Para qué nos sirve las recetas?

- a) Para entretenernos
- b) Para leer
- c) Para elaborar un plato o postre

Las partes de la receta ordenada son:

- a) Nombre de los ingredientes, procedimiento y título.
- b) Título, ingredientes, procedimiento e imagen
- c) Procedimiento, imagen, título.

3. Arrastra las palabras e ubica las partes de la receta en el lugar que corresponde

Nombre de la receta

Preparación

Ingredientes

Imagen del plato



Carne 500gramos
Fideo 400gramos
Aji amarillo molido 200 gramos
Cebolla 1 unidades
Pimentón 1 unidades
Ajo 2 unidades
Zanahoria 1 unidades
Arveja 100gramos
Papa 2 unidades

Dorar la carne cortada en cubos.
Agregar cebolla, ajo y Pimentón en cubos.
Condimentar y agregar el Ají amarillo.
En sartén con bastante aceite dorar los fideos.
Agregar los fideos al sofrito e incorporar Caldo.
Dejar cocinar por 20 min.

