PRACTICAMOS LECTURAS COTIDIANAS

Fíjate bien en los datos y responde a las preguntas de cada imagen



1. ¿Qué tipo de tomate es?

2. Tiene cuatro ingredientes, ¿cuáles son?

3. ¿Qué cantidad de tomate contiene esta lata?

4. Si comemos 100 gramos de tomate frito, ¿cuántos gramos de azúcar ingerimos?

5. ¿Cuál es la fecha de caducidad?

5. Una vez abramos la lata, ¿cómo debemos conservarla?

6. Escribe tres comidas en las que usarías este producto

PRACTICAMOS LECTURAS COTIDIANAS



1. ¿De qué tienda es este folleto?

2. ¿Cuál es la marca del ordenador?

3. ¿Cuál es el precio del ordenador?

4. ¿Qué capacidad tiene el disco duro?

5. ¿Cuál de los dos es más barato: el ordenador o la tablet?

PRACTICAMOS LECTURAS COTIDIANAS

Brochetes de pollo con verduras

Ingredientes:

- 4 **pechugas** de pollo
- **Tomates** cherry
- 1 **pimiento** rojo
- 1 **cebolla**
- **Limón**
- **Perejil**
- Sal, pimienta y un diente de ajo



Preparación:

La preparación de estas brochetas es sencilla. Primero, cortas las pechugas **en dados** y dejar macerar en un recipiente junto con el limón exprimido, diente de ajo y perejil picados, la sal y pimienta. Después, **cortar las verduras en cuadrados** del mismo tamaño que los trozos de pollo, aproximadamente.

Después solo queda armar las brochetas alternando el pollo con las verduras. Para freír se puede hacer **a la plancha** con un poco de aceite o dejarlas 30 minutos **en el horno**, previamente calentado a 180°.

1. ¿Qué tipo de texto es: una noticia, una carta, una receta o un anuncio?

2. ¿Qué tipo de carne necesitamos?

3. ¿Y qué verduras necesitamos?

4. ¿Para qué es el limón, el perejil, la sal, la pimienta y el diente de ajo?

5. ¿Cómo tenemos que cortar las pechugas y las verduras?

6. ¿Qué utensilio necesitamos para armar las brochetas? (No lo pone, piénsalo tú)

7. ¿De qué dos maneras podemos cocinarlas?