GUACAMOLE

¿Has probado alguna vez el guacamole? A continuación, tienes una receta para preparar esta salsa típica de la cocina mexicana. A nosotros nos encanta. ¡Esperamos que a ti también te guste !

INGREDIENTES (PARA 2 PERSONAS)

- Un aguacate grande y maduro
- ½ limón
- ¼ de cebolla
- Un tomate
- Una cucharada de aceite de oliva
- Sal
- Unas hojas de cilantro.

ELABORACIÓN

1. Corta el aguacate por la mitad y quítale el hueso. Luego, con una cuchara, extrae la pulpa y ponla en un plato hondo.
2. Aplasta la pulpa con un tenedor y échale un poco de sal.
3. Pica la cebolla y el cilantro y corta el tomate en dadito.
4. Añade la cebolla, el cilantro, el tomate y el aceite a la pulpa. Después, méxclao todo con el tenedor.
5. Echa a la mezcla unas gotas de limón.
6. Enfría el guacamole en la nevera durante diez minutos.

1. Responde a estas preguntas:
   - ¿De qué país es originario el guacamole?
   - ¿Qué utensilios se necesitan para prepara este plato?
   - Si tuvieras tres invitados ¿qué cantidad de cada ingrdiente emprelarías para preparar el guacamole?

2. Busca en el texto formas de los siguientes verbos y escribe dos más de cada uno de ellos.

RECOMENDAR
VER
AÑADIR

3. Escribe de qué clase es la palabra cortar y partir de qué otra palabra se ha formado.

4. Fíjate en la oraciones subrayadas del texto y señala qué uso de los siguientes presentan en ellas el punto(.), la coma (,), los signos de interrogación (¿…?) y