

Textos Instructivos

Recomendaciones

1. De acuerdo a lo aprendido en clase sobre la estructura de los textos instructivos.
2. Completa la receta de majadito siguiendo la estructura del texto instructivo

Título: Majadito de charque

Ingredientes:

1. 5 tazas de _____
2. 1/8 de kg _____
3. 1 taza _____ grano grueso
4. 1/2 taza _____ picada fina (sin lavar)
5. 1/2 taza _____ pelado y picado fino
6. 1/4 cucharilla de _____ (si el charque no es muy salado)
7. 1/2 taza _____
8. 4 semillas de urucú (achiote) remojadas en 1/2 taza de agua
9. 1/2 taza agua o caldo
10. 1 cucharadita de sal o al gusto siguiendo las instrucciones o preparación

Pasos para la preparación

1. Poner en una _____ las cinco tazas de _____, cuando esté _____ agregar el _____ y dejar cocer hasta que esté suave, sacar, martajar y desmenuzar.
2. Al agua donde hirvió el charque añadir el _____ y la sal, dejar cocer a fuego moderado por _____ minutos más o menos hasta que esté muy bien cocido, pero no seco.
3. Poner en una cacerola pequeña a fuego fuerte la cuarta taza de aceite, agregar el charque desmenuzado, freír hasta que esté dorado y sacar del fuego.
4. Poner la cuarta taza de aceite restante a fuego fuerte en una cacerola, agregar la cebolla, dejar dorar un rato, añadir el tomate.
5. Luego agregar el color del urucú colado, agua o caldo y la sal. Dejar cocer unos cinco minutos, poner el charque frito, mezclar y agregar a la olla del arroz, mezclar todo, no debe quedar seco.
6. En caso de que se seque puede añadir un poco de agua hirviendo a gusto.
7. Servir caliente, con el _____ frito encima y el _____ frito a los costados.

Ilustración

