

### UNIDAD EDUCATIVA ESPECIALIZADA "CARLOS GARBAY"



#### TEXTOS NO LITERARIOS: LAS RECETAS



¿Cuánto Aprendí?

Subnivel: Básica Superior

Grado: 9° "A"

## 1. ÁREA: Lengua y Literatura/ Dominio Comunicación

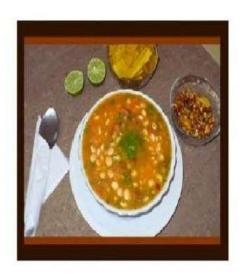
1. Escuche la siguiente receta de cocina, identifique sus partes y una con una línea.

# Ceviche de chocho

Título

#### **INGREDIENTES**

- Chocho ambateño
- Limón
- Jugo de naranja
- · Aceite de buena calidad
- Salsa de tomate
- Tomate riñón
- Cebolla paiteña
- Cilantro
- Sal , pimenta negra



Ingredientes

Instrucciones

Gráficos

#### **PREPARACION**

Pelar previamente los chochos reservar, curtir la paiteña, añadir el jugo de naranja, salsa de tomate, tomate riñón en cubos pequeños y los demás ingredientes al gusto y por último los chochos, dejar marinar por una hora y servir con tostado.





#### UNIDAD EDUCATIVA ESPECIALIZADA "CARLOS GARBAY"



#### 1. Seleccione las recetas de cocina.

