

Texto N°01 RECETA PARA UN PASTEL DE CIRUELA

(8 porciones)

Ingredientes:

- 1 kilo de ciruelas.
- 2 cucharas grandes de azúcar.
- 1\2 kilo de harina.
- 1 vaso de leche.
- 5 huevos.
- 1 barra de manteca.
- Sal al gusto.



Preparación:

- 1.- Colocar la leche, la harina, los huevos, la sal y el azúcar en un recipiente.
- 2.- Batir todo bien.
- 3.- Dejar enfriar la masa durante 2 horas.
- 4.- Untar una fuente de horno con manteca.
- 5.- Colocar las ciruelas y cubrirlas con la masa hecha anteriormente.
- 6.- Añadir el azúcar y poner al horno, lo más fuerte, durante 4 o 5 minutos.
- 7.- Servir en recipientes de vidrio.



Marca la respuesta correcta

1. Según el texto, ¿qué debo hacer antes de colocar las ciruelas y cubrirlas con la masa?
 Añadir el azúcar y poner al horno, lo más fuerte, durante 4 o 5 minutos.
 Untar una fuente de horno con manteca.
 Servir en recipientes de vidrio.

2. El pastel de ciruela es:
 Un almuerzo.
 Un postre.
 Un desayuno.

3. ¿Cuántos kilos de ciruela se necesitarán para 16 porciones?
 2 kilos
 1 kilo
 3 kilos

4. Ordena la preparación:
 Servir en recipientes de vidrios.
 Batir bien
 Colocar la leche, harina y los huevos, la sal y el azúcar en un recipiente.
 Dejar enfriar la masa durante 2 horas.

5. ¿Para qué se escribió este texto?
 Para informarnos como es un pastel de ciruelas.
 Para enseñarnos a preparar un pastel de ciruelas.
 Para conocer los ingredientes del pastel de ciruelas.

6. ¿Qué tipo de texto es?
 Un cuento
 Una texto instructivo
 Un díptico

Texto N°02

BATIDO ENERGÉTICO PARA DESPUÉS DE HACER DEPORTE

Ingredientes:

2 ciruelas pasas
5 almendras sin piel
1 plátano
1 cucharadita de avena
Medio vaso de leche
Medio vaso de agua
Miel al gusto
Hielo

Preparación:

Triturarlo todo en la batidora.

Indicaciones:

Tomarlo los días que se practique deporte.
Es rico en hidratos de carbono, magnesio y potasio.

marca con una X la respuesta correcta:

1. Antes de empezar a preparar la receta ¿Qué debes de buscar?
 La batidora
 Los ingredientes
 Hacer deporte
2. ¿Qué crees que significa la expresión **miel al gusto**?
 Que hay que echarle poca cantidad.
 Que hay que echarle mucha cantidad.
 Que hay que echarle miel según nuestro gusto.
3. ¿Cómo deben estar las almendras?
 Con piel
 Dulces
 Sin piel
4. ¿Qué aparato necesitas para preparar el batido?
 La licuadora
 La batidora
 El extractor
5. ¿En qué momento es conveniente tomar el batido?
 Por la noche
 Al levantarnos
 Después de hacer deporte.

Texto Nº03

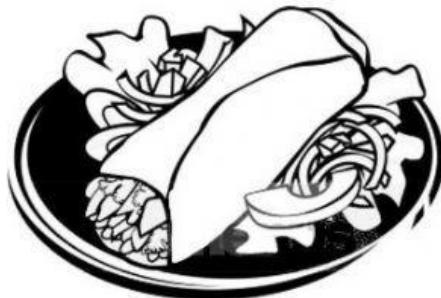
TORTILLA DE PATATA

Para hacer una tortilla de patata necesitaremos huevos, patatas, aceite y sal.

En primer lugar, pelar las patatas y cortarlas en rodajas. Calentar el aceite en una sartén y echar en ella las patatas procurando que se vayanriendo por igual, removiéndolas con un tenedor. Sazonar las patatas.

Cuando las patatas ya estén fritas, con un cierto tono dorado, cascar y batir los huevos en un plato hondo y holgado. Retirar las patatas procurando que escurran bien el aceite. Seguidamente mezclar el huevo batido con las patatas fritas, procurando que el huevo quede bien repartido por todas las patatas, resultando una masa homogénea.

Retirar parte del aceite de la sartén, dejando únicamente una fina capa que calentaremos antes de echar la mezcla de huevo y patata. Bajar un poco el fuego para que se cuaje por dentro y vigilar que no se queme alguna zona. Cuando ya se ha hecho la parte inferior es preciso darle la vuelta, ayudados de un plato, tapadera o lanzándola al aire si la tortilla no es muy grande y el cocinero es habilidoso. Cocinar el otro lado y dar más vueltas si es preciso hasta que cuaje por dentro y quede dorada y sabrosa por fuera.



I. Escribe V o F según corresponda:

1. Para hacer una tortilla de patata necesitaremos leche y harina. _____
2. Primero hay que freír el huevo batido y luego pelar las patatas. _____
3. En primer lugar hay que pelar las patatas y cortarlas en rodajas. _____
4. Cuando está hecha por un lado hay que darle la vuelta con cuidado. _____
5. Hay que procurar que todas las patatas se frían por igual. _____
6. Podemos darle la vuelta con un plato o lanzándola al aire. _____
7. Al final le podemos poner un poco de harina para que esté más buena. _____

II. Completa las frases:

1. Primero hay que las patatas y en rodajas
2. Para hacer tortillas calentamos el aceite en una
3. Al retirar las patatas hay que bien el aceite
4. Podemos darle la vuelta con
5. Para hacer una tortilla de patata necesitamos....., patatas, aceite y sal
6. Me gusta la tortilla de patata porque