LA RECETA



La receta es un texto corto **INSTRUCTIVO** que nos dice los ingredientes que necesitamos y los pasos que debemos seguir para elaborar algún platillo o postre.

PARTES DE LA RECETA

Ordene la receta según su estructura y arrastre cada parte donde corresponda

TÍTULO

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

ILUSTRACIONES



Colada Morada

- Poner a hervir en 10 litros de agua, las naranjillas con cáscaras y los aliños durante 15 minutos. Apagar el fuego y sacar las naranjillas. En el agua caliente poner las hierbas y tapar; dejar por 10 minutos. A parte, licuar las naranjillas, cernir y reservar el jugo.
- Licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, en otro recipiente. Cernir y reservar.
- Disolver la harina en un tazón con dos litros de agua y cernir.
- Cernir el agua en la que se cocinaron las hierbas y los aliños en una olla grande y agregar la harina disuelta cernida. Hacer hervir la mezcla, meciendo constantemente.
- Cuando esté en ebullición, añadir el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño y de la mora. Añadir azúcar al gusto (aproximadamente 2 libras).
- Mientras esto continúa hirviendo, se pica la piña en cuadros pequeños y se añade a la colada; lo mismo se hace con el babaco.
- Se deja hervir todo y se sigue meciendo por aproximadamente 30 minutos. Ya casi al retirarla del fuego, colocar la frutilla picada.
- Servir caliente, acompañada de unas frescas guaguas de pan, y decir ¡Qué rica!

- 1 libra de harina de maíz negro
- 20 naranjillas
- 2 libras de mora
- 1/2 libra de mortiño
- 1 piña
- 1 babaco
- 1 libra de frutillas
- 3 ishpingo
- 6 pedazos de canela
- 15 bolitas de pimienta dulce
- 10 clavos de olor
- 1 atado de hierbas (hoja de naranja, hierbaluisa, arrayán)
- 2 libras de azúcar

LIVEWORKSHEETS