

# ComPrensión lectora

## Ensalada caprese



### Ingredientes

- ½ kilo de tomates en rodajas
- Hojas de albahaca grandes y frescas
- 400 gramos de queso mozzarella en rodajas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### Preparación

1. Echar el aceite de oliva, la sal y la pimienta sobre el queso mozzarella. Dejar reposar 30 minutos.
2. Colocar, en una fuente, el tomate en rodajas y el queso en forma alternada.
3. Poner las hojas de albahaca sobre la preparación anterior.

- Ahora, marca las respuestas correctas.

- 1) ¿Cómo debe estar cortado el queso mozzarella?
- a) En cuadraditos
  - b) En rodajas
  - c) En trozos



**2** ¿Qué se debe colocar primero en la fuente?

- a) El tomate y el queso.
- b) El tomate y la albahaca.
- c) La albahaca y el queso.

**3** ¿Qué significa colocar el tomate y el queso en forma alternada?

- a) Colocar una rodaja de queso y luego una de tomate.
- b) Colocar primero todas rodajas de queso y luego todas las de tomate.
- c) Colocar primero todas las rodajas de tomate y luego todas las de queso.

**4** ¿Para qué se colocan las hojas de albahaca?

- a) Para endulzar.
- b) Para refrescar.
- c) Para dar sabor, aroma y color.

**5** ¿Cómo es el queso *mozzarella*?

- a) Duro.
- b) Blando.
- c) Áspero.

**6** ¿Por qué el texto que has leído es instructivo?

- a) Porque informa sobre el tema.
- b) Porque enseña a preparar un plato de comida.
- c) Porque brinda recomendaciones sobre comida saludable.