

RECETARIO 2º LM

Estudiante: _____ Fecha: _____ Decálogo: _____

1.- Lee con atención la receta, para poder contestar las preguntas correspondientes:

TORTITAS DE CALABAZA



20 minutos
aproximadamente.



Para 4 personas.



<https://www.cocinadelirante.com/>

- 10 calabazas.
- 2/3 taza de harina de trigo.
- 2 huevos.
- 4 cebollas cambray (1/3 taza de tallos de cada cebolla)
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Crema ácida o salsa, para servir.

- 1 rallador de verduras.
- Un traste para poner la calabaza rallada.
- Un colador de verduras.
- Un tenedor.
- Plato o traste para batir los huevos.
- Tabla para picar,
- Cuchillo.
- Cuchara de ensaladas.
- 1 sartén.
- 1 caja de cerillos.
- Platón de comida.



1. Lavar las calabazas y rallarlas.
2. Colocar la calabaza rallada sobre un colador y espolvorear con sal
3. Dejar reposar por 10 minutos.
4. Apretar con tus manos para retirar el exceso de agua y reserva en un traste grande.
5. Batir con un tenedor los huevos.
6. Tomar una tabla para picar y un cuchillo, después, picar el 1/3 del tallo de cada una de las 4 cebollas cambray.
7. Agregar al traste de la calabaza rallada: la harina, los huevos, los tallos de cebolla, sal y pimienta, después, mezclar con la cuchara de ensalada, hasta combinar.
8. Anadir el aceite en un sartén a fuego medio, colocar una a dos cucharadas de la mezcla de la calabaza al sartén y dar forma de tortitas.
9. Cocinar cada lado de las tortitas de 2 a 3 minutos o hasta que se doren ligeramente.
10. Colocar las tortitas doradas en el platón de comida.
11. Servir con un poco de crema o salsa de tu preferencia.



TORTITAS DE CALABAZA



2.- Leer con atención las siguientes preguntas y seleccionar o escribir la respuesta correcta, según la información que acabas de leer:



1. ¿Quién es la fuente o autor de la receta?

Mamá Pancha

<https://www.cocinadelirante.com/>

Tía Paqui

2. ¿Qué cantidades numéricas aparecen en la receta?

2 personas

4 personas

6 personas

3.- ¿Cuáles son las palabras de acción de cada uno de los pasos del procedimiento?

4.- ¿Cuánto tiempo toma preparar la receta?

25 minutos

30 minutos

20 minutos

5. ¿Cuáles son los utensilios a utilizar para poder preparar la receta?

TORTITAS DE CALABAZA



3.- Señala cada una de las divisiones del plato del buen comer, según su color, después, arrastrar los ingredientes de la receta, en la división que corresponda.



Amaranto



Quintonil



Carne molida.



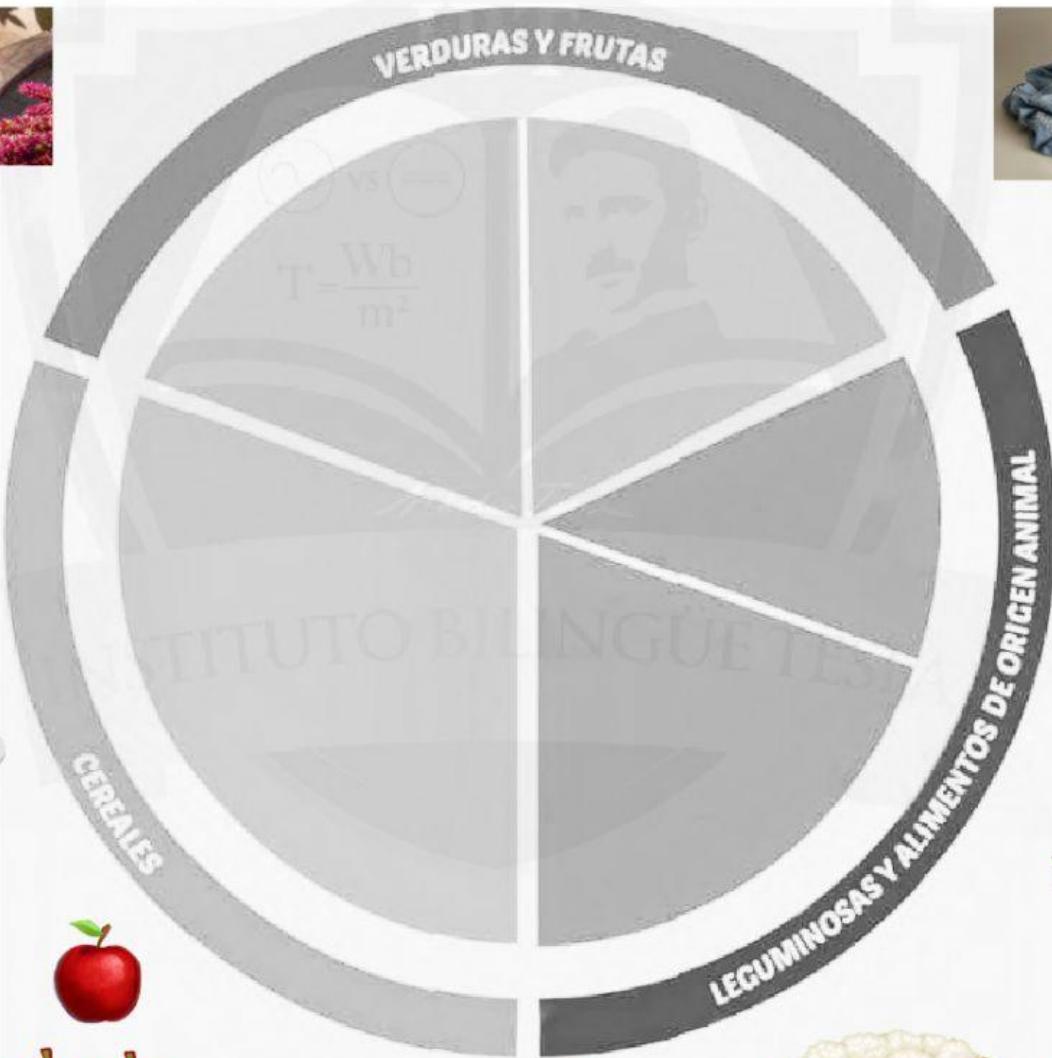
Crema



Requesón



Perejil.



TORTITAS DE CALABAZA



4.- Une el color de la bebida que corresponda a cada nivel, después, escribe en el recuadro, con qué bebida acompañarías la receta, que acabas de leer.



6 NIVEL

5 NIVEL

4 NIVEL

3 NIVEL

2 NIVEL

1 NIVEL

Azul**Naranja****Morado****Rojo****Amarillo****Verde**

5.- Selecciona una fruta de las que aparecen a continuación y realiza la receta para prepara una jarra de agua. Recuerda usar palabras de acción, enumerar y enlistar, así como, usar primero, después, etc.

**Agua de:****Ingredientes:****Utensilios:****Procedimiento:**