1. Lea el texto las veces que sea necesario hasta comprenderlo.

Tortilla de papa

Para hacer una tortilla de papa necesitaremos estos ingredientes: huevos, papas, aceite y sal. En primer lugar, pelar las papas y cortarlas en rodajas.

Calentar el aceite en una sartén y echar en esta las papas, procurando que se friten por igual, removiéndolas con un tenedor.



Cuando las papas ya estén fritas, con un cierto tono dorado, verter un huevo en un plato hondo y batirlo. Retirar las papas procurando que escurra bien el aceite. Seguidamente, mezclar el huevo batido con las papas fritas, de manera que el huevo quede bien revuelto con las papas. Retirar parte del aceite de la sartén, dejando únicamente una fina capa que calentaremos antes de echar la mezcla de huevo y papas. Bajar un poco el fuego y echar la mezcla al sartén.

Cuando ya se ha cocinado la parte inferior es preciso darle la vuelta, lanzándola al aire si la tortilla no es muy grande y el cocinero es habilidoso. Cocinar el otro lado hasta que quede dorada y sabrosa por fuera.

2. Escriba con ideas o frases cortas lo más importante del texto.

-
-
-
-
-
-

IQMAX Inteligencia al Máximo

3. Redacte el resumen anotando primero el título para luego explicar las ideas que escribió en el paso anterior.

4. Responda a las preguntas del siguiente cuestionario marcando las respuestas correctas

CUESTIONARIO

1. **El texto habla principalmente de…**

   a) Cómo preparar tortilla de papa
   b) Cómo hacer que la tortilla de papa sea más deliciosa
   c) La importancia de comer tortilla de papa

2. **¿Qué ingredientes se necesita para preparar la tortilla de papa?**

   a) Huevos, papas, aceite y sal
   b) Papas, aceite, agua y sal
   c) Sartén, cocina, fósforo, papas y aceite

3. **¿Cuál es el primer paso para preparar la tortilla de papa?**

   a) Calentar el aceite en una sartén
   b) Mezclar el huevo con las papas
   c) Pelar las papas

4. **¿Qué ingrediente le agregarías para que la tortilla sea más sabrosa?**

   a) Queso o mantequilla
   b) Azúcar y canela
   c) Café y miel

IQMAX Inteligencia al Máximo