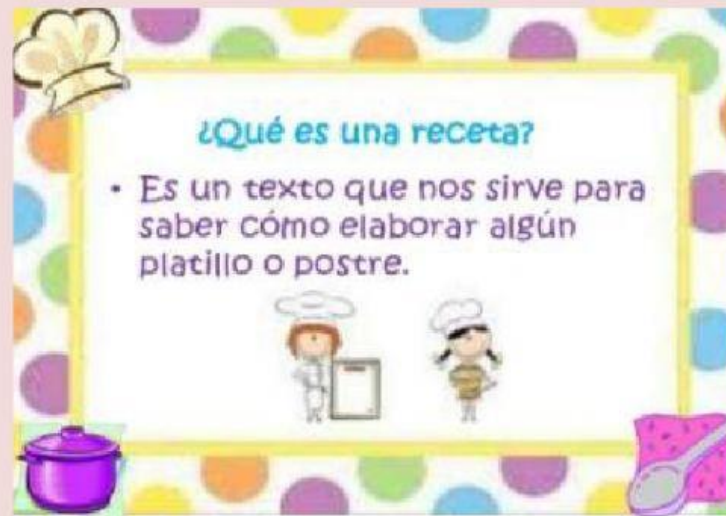


La receta








1.- Lee el siguiente texto



¿Cómo hacer una torta?

Ingredientes:

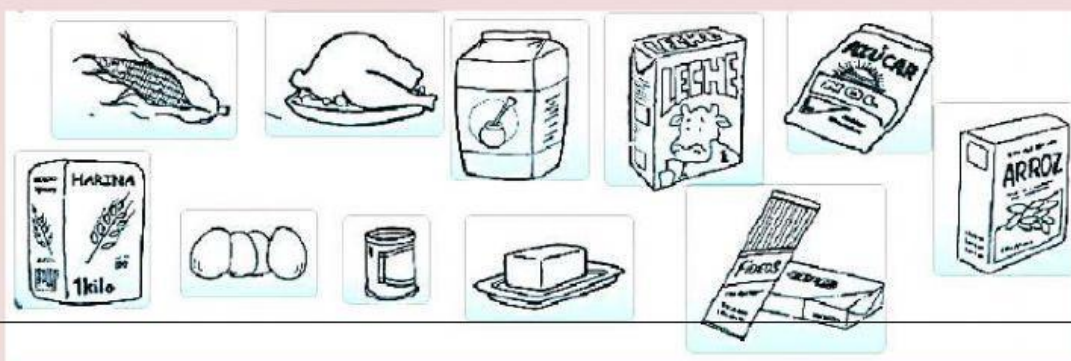
- 4 tazas de 
- 2 tazas de 
- 4 
- 3 tazas de 
- 1 paquete de 

Preparación:

1. Primero se mezclan la manteca, el azúcar y la harina.
2. Luego se agregan la leche y los huevos.
3. Batir durante 10 minutos la mezcla.
4. Por último, colocar en un molde y llevar al horno durante 1 hora.

2.- ¡Qué lío! El cocinero no leyó bien la receta.

Selecciona únicamente los ingredientes que necesita.



3.- A partir del texto responde las siguientes preguntas selecciona.

¿Qué tipo de texto leíste?

- a) Un texto narrativo
- b) Un texto informativo
- c) Un texto instructivo

¿Qué ingredientes mezclan primero?

- a) La leche y huevos
- b) Manteca, azúcar y harina
- c) Fideos, naranjas y yogurt.

¿Qué prepara el cocinero?

- a) Una lasaña
- b) Ensalada de frutas
- c) Una torta

¿Para qué nos sirven las recetas?

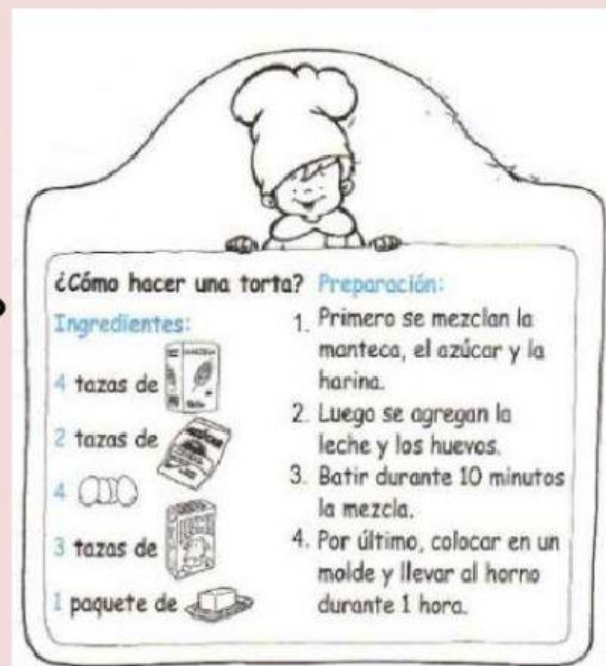
- a) Para leer
- b) Para elaborar un plato o postre.
- c) Para entretenernos

¿Qué nos proporcionan las recetas saludables?

- a) Estar enfermos y tristes.
- b) Estar nutridos y saludables.
- c) Estar alegres y con hambre.

Las partes de una receta son:

- a) Nombre de la receta, imagen del plato, ingredientes y preparación.
- b) Nombre de los ingredientes, procedimiento, imagen y recetas.
- c) Nombre de la imagen, procedimiento e ingredientes y nombre del plato.



5.- Arrastra las palabras y ubica las partes de las recetas donde corresponde.

IMAGEN DEL PLATO

NOMBRE DE LA RECETA

PREPARACIÓN

INGREDIENTES

Lentejas con chorizo y verduras



Ingredientes

3-4 personas

1 puerro
2 zanahorias
1 cebolla
3 dientes ajo
1 tomate rallado
1 trozo chorizo para guisar
1 bote lentejas
al gusto sal, aceite, comino, albahaca, laurel

Preparación.

1. Cubrir el fondo de la olla con aceite y freír los ajos, añadir y pochar la verdura cortada a trozos.
2. Añadir un poco de agua y triturar con la batidora de brazo, así no se notarán los trozos. Llevar todo a ebullición.
3. Freír un poco el chorizo en una sartén aparte y añadir a la olla (se puede meter directamente, pero quedará solo cocido)
4. Añadir las lentejas, añadir agua si hace falta. Ahora añadir la sal y las especias (a mí me gusta mucho el toque que le da el comino y la albahaca y el orégano que lleva el chorizo, pero son opcionales), lo añadido al final para que el chorizo haya sacado su sabor y no nos pasemos con la sal.
5. Hervir durante 8 minutos y ya lo tenemos. Yo añadí un poco de arroz hervido que tenía en la nevera. Quedan muy ricas y la verdura queda integrada en el guiso para que los niños no la noten 😊