Cómo hacer "Barquitos de huevo"

Receta

Barquitos de huevo

Ingredientes:

4 huevos

4 lonchas de pavo cocido

1 tarro de salsa blanca

1 pizca de sal

1 lata de atún en aceite de oliva

1 pepino en rodajas

4 palillos de dientes

Pasos para su elaboración:

1. Pon los huevos en agua con sal y cuécelos durante 10 minutos con la ayuda de un adulto.

2. Pásalos por agua fría y, cuando reposen unos 10 minutos, pélalos.

3. Corta los huevos en dos mitades a lo largo y saca sus yemas.

4. Con la ayuda de un tenedor, tritura y mezcla en un plato las yemas con al menos cuatro cucharadas grandes de salsa blanca y la lata de atún hasta obtener una pasta con ello.

5. Corta las lonchas de pavo cocido en forma de triángulo. Luego, coge un palillo y ensarta cada una de ellas del extremo superior al inferior. Así 8 veces.

6. A continuación, mete la pasta en una manga pastelera y rellena las claras de los huevos.

7. Finalmente, inserta un palillo con pavo cocido en cada huevo, que colocarás sobre una rodaja de pepino en un plato.

¡Y listo para comer!

LIVEWORKSHEETS

22 3CE22

Indica si cada uno de los siguientes ingredientes se necesita o no para hacer barquitos de huevo:

	SÍ	NO
Atún		
Un tarro de salsa rosa		
Ralladura de limón		
Palillos de los oídos		
Un pepino en rodajas		
Lonchas de pavo cocido		

23 3CE23

Lee los pasos para la elaboración de la receta de barquitos de huevo e identifica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

	Verdadero	Falso
Se cuecen los huevos durante 10 minutos		
Se cortan los huevos en dos mitades a lo largo		
Se necesita una lata de atún en aceite de girasol		
Se debe meter la mezcla en una manga pastelera		
Hay que insertar un palillo en cada rodaja de pepino		

24 3CE24

Antes de ensartar las lonchas de pavo cocido con palillos de dientes, ¿cómo hay que prepararlas? Se deben …

A. sazonar con una pizca de sal.
B. cortar con forma de cuadrados.
C. cortar con forma de triángulo.
D. mezclar con un poco de salsa blanca.

25 3CE25

¿Por qué te debe ayudar un adulto a cocer los huevos? Porque…

A. los huevos se pueden partir.
B. me puedo pasar poniendo la sal.
C. hay que colocarlos en un recipiente de cristal.
D. hay que ponerlos al fuego y puede ser peligroso.

26 3CE26

Ahora te daremos parte de la receta desordenada. Complétala con las siguientes palabras para que quede ordenada y con sentido:

Finalmente – En segundo lugar – A continuación – En primer lugar

_____ pela los huevos.

_____ rellena con la mezcla las mitades.

_____ cuece los huevos durante 10 minutos.

_____ inserta un palillo con pavo en cada huevo.

27 3CE27

En la receta al final del paso 5 se dice: "Así 8 veces" ¿Qué significa esta expresión? La expresión significa que…

A. ese paso es el número 8.
B. se tarda 8 veces más en hacer ese paso.
C. debo repetir la receta 8 veces para que salga bien.
D. ese paso hay que repetirlo 8 veces de la misma manera.

LIVEWORKSHEETS