



RECETA DE CANGREBURGUERS DE BOB ESPONJA



Ingredientes (para 2 cangreburguers):

- **Pan de hamburguesa** (como el que tiene Bob Esponja en la Krusty Krab, ¡pero más sabroso! 🍔)
- **2 patties de carne** o, si prefieres algo más divertido, puedes usar **hamburguesas vegetarianas** (o incluso de pollo 🍗).
- 1 rodaja de **tomate rojo** (porque el tomate le da sabor y color a todo 🍅).
- 2 hojas de **lechuga crujiente** (como la que se encuentra en el fondo del mar 🌿).
- 1 rodaja de **queso** (el queso debe ser amarillo, como el sol, ¡porque Bob es amarillo! 🧀).
- **Mayonesa o ketchup** (para ponerle el toque mágico al cangreburger).
- Un toque de **pimienta** (si te atreves a darle un toque de sabor misterioso 🌶️).

Materiales:

- 1 sartén grande para cocinar las hamburguesas 🔍
- 1 cuchillo (con la supervisión de un adulto, ¡por supuesto! 🔪)
- 1 espátula (para voltear las hamburguesas, ¡no queremos que se nos quemen! 🍳)
- Un plato para poner tus cangreburguers con mucho estilo 🍽️



Cómo hacerlo:

1. Preparar los ingredientes:

- Lava bien la lechuga y el tomate. Corta el tomate en rodajas gruesas (como si fuera una pirámide submarina 🏰).
- Ten listos los panes de hamburguesa, el queso y la mayonesa o el ketchup. ¡Cada parte es importante!

2. Cocinar las hamburguesas:

- En la sartén, pon un poquito de aceite (como si estuvieras en el océano 🌊). Calienta la sartén y coloca las hamburguesas (carne o veggie). Cocina cada lado por unos 3-4 minutos hasta que estén bien doradas, ¡como si fueran pepitas de oro en el fondo marino! 🐟)

3. Montar el cangreburger:

- Toma el pan de hamburguesa, coloca una hoja de lechuga (como un pequeño paracaídas verde 🪂), después pon la hamburguesa cocinada. Añade una rodaja de tomate (¡para que esté bien jugoso!).
- Coloca una rodaja de queso encima (¡ese queso se derretirá como la sonrisa de Bob Esponja! 😊).
- Añade un poco de mayonesa o ketchup en la parte superior del pan. Si eres valiente, puedes añadir un toque de pimienta para hacerlo un poco más "picoso". 😜

4. Cierra el cangreburger:

- Pon la parte superior del pan de hamburguesa encima, como si estuvieras creando una cápsula submarina que solo Bob Esponja podría comer. ¡Listo, tu cangreburger está lista!

¡Hora de disfrutar! 🍔

Ahora que tienes tu cangreburger súper deliciosa, ¡es hora de disfrutarla! ¿Quién sabe? Tal vez te sientas como Bob Esponja en la Krusty Krab, ¡sirviendo las mejores hamburguesas del fondo del mar!

Recuerda que puedes compartirla con tus amigos o incluso inventar tu propia versión de cangreburger con más ingredientes. ¡La diversión nunca termina en el fondo del mar!



¡Buen provecho!

ARH



RECETA DE CANGREBURGUERS DE BOB ESPONJA



Indica si son verdaderas o falsas las siguientes afirmaciones:

	Verdadero	Falso
El ingrediente principal de las cangreburguers es el pan de hamburguesa.		
La lechuga es un ingrediente importante en la receta porque le da un toque crujiente.		
Se debe cocinar la hamburguesa durante 10 minutos para que quede bien dorada.		
El tomate debe ser cortado en rodajas gruesas como si fueran pirámides submarinas.		
Bob Esponja prefiere las cangreburguers con queso, porque le gusta mucho el queso amarillo.		
Para hacer la receta, se necesita una sartén para cocinar las hamburguesas.		
Se debe usar ketchup o mayonesa para darle un toque sabroso al cangreburger.		
El pan de hamburguesa debe ser tostado para que quede crujiente.		
La pimienta le da un sabor picante al cangreburger, y se puede añadir si te gusta lo picante.		
El cangreburger debe ser servido en un plato, porque comerlo con las manos sería una locura.		

Aquí tienes un test de 10 preguntas con 4 opciones cada una, basado en la historia:

- ¿Cuál es el ingrediente principal de la Cangreburger?**

a) Pan de hamburguesa c) Hamburguesa (carne o veggie)
b) Lechuga d) Tomate
- ¿Qué ingrediente le da un toque crujiente a la Cangreburger?**

a) El pan c) El queso
b) La lechuga d) El ketchup
- ¿Cuánto tiempo debes cocinar las hamburguesas por cada lado?**

a) 10 minutos c) 3-4 minutos
b) 1 minuto d) 5 minutos
- ¿Qué tipo de queso es el que debe usarse en la receta?**

a) Queso de cabra c) Queso amarillo
b) Queso crema d) Queso azul



RECETA DE CANGREBURGUERS DE BOB ESPONJA



5. ¿Qué se debe hacer con el tomate antes de agregarlo a la hamburguesa?
 - a) Hornearlo
 - b) Cortarlo en rodajas gruesas
 - c) Mezclarlo con mayonesa
 - d) Freírlo

6. ¿Qué ingrediente se puede añadir para darle un toque picante a la Cangreburger?
 - a) Limón
 - b) Salsa de soya
 - c) Pimienta
 - d) Azúcar

7. ¿Qué tipo de pan se necesita para hacer la Cangreburger?
 - a) Pan de baguette
 - b) Pan de hamburguesa
 - c) Pan de pita
 - d) Pan integral

8. ¿Qué utensilio necesitas para voltear la hamburguesa en la sartén?
 - a) Tenedor
 - b) Cuchillo
 - c) Espátula
 - d) Batidor

9. ¿Qué tipo de salsa puedes usar en la Cangreburger?
 - a) Salsa barbacoa
 - b) Ketchup o mayonesa
 - c) Salsa de mostaza
 - d) Salsa picante

10. ¿Cómo debe servirse la Cangreburger?
 - a) Con tenedor y cuchillo
 - b) En un plato grande y con mucho estilo
 - c) En un tazón
 - d) Sobre una hoja de lechuga.



Coloca las oraciones en el orden correcto para formar una secuencia lógica de la historia. Pon el número correspondiente delante de cada oración.

	🧀 Coloca la rodaja de queso encima de la hamburguesa para que se derrita como la sonrisa de Bob Esponja..
	🍅 Pon la hamburguesa cocinada sobre el pan y añade una rodaja de tomate para que esté jugosa.
	🔥 Cocina las hamburguesas en una sartén caliente con un poco de aceite hasta que estén doradas.
	🍞 Cierra la Cangreburger con la parte superior del pan y agrégale mayonesa o ketchup.
	🥬 Lava bien la lechuga y el tomate, y ten listos los panes de hamburguesa.

ARH



RECETA DE CANGREBURGUERS DE BOB ESPONJA



Rellena los espacios en blanco con las palabras correctas:

- 1) Primero, lava bien la _____ y el _____ para que estén listos.
- 2) Luego, calienta la _____ y coloca la _____ para que se cocine bien por ambos lados.
- 3) Cuando las hamburguesas estén bien _____, colócalas sobre el _____.
- 4) Añade una rodaja de _____ y una loncha de _____ para que se derrita con el calor.
- 5) Por último, agrega _____ o _____ al gusto y cierra la Cangreburger. ¡Lista para disfrutar!

Lee las palabras de la tabla y coloca una X en la casilla correcta según su categoría gramatical:

Palabra	Sustantivo	Determinante	Verbo	Pronombre
Hamburguesa				
el				
cocinar				
su				
añade				
nosotros				



ARH