

Comprensión lectora



1. Lee detenidamente la receta.

Las torrijas

Las torrijas son un dulce típico de España que se consume mucho durante la cuaresma y la semana santa. Con esta receta nos saldrán unas 24 torrijas aproximadamente.

Ingredientes:

- 1 barra de pan del día anterior
- ½ Medio litro de leche
- 1 rama de canela
- Piel de limón
- 4 huevos
- Aceite de girasol o de oliva
- Azúcar
- Canela en polvo
- 1 litro de agua.

Pasos para elaborar las torrijas

1. Se corta con un cuchillo la barra de pan en rodajas y las vamos poniendo en un molde.
2. Se ponen los huevos en un bol o plato hondo y los batimos con un tenedor o varillas.
3. Se coloca un cazo en el fuego y se le agrega la leche junto con la rama de canela, las 4 cucharadas de azúcar y la piel del limón. Cuando esté hirviendo lo retiramos del fuego.
4. Se añade la mezcla de la leche al pan que hemos puesto antes en el molde.
5. Se deja unos minutos el pan con la leche para que lo absorba y se empape bien.
6. Se rebosa el pan en el huevo y las vamos colocando en un plato llano.
7. Se pone una sartén con aceite en el fuego y cuando esté caliente se va friendo el pan mojado por ambos lados hasta que esté doradito.

8. Se sacan y se van poniendo en un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.
9. **Preparación del almíbar.** Se coloca un cazo en el fuego y se le añade el medio litro de agua y medio kilo de azúcar y se deja que hierva hasta que se espese un poco. Para comprobar si está lista se puede introducir la cuchara y volcarla, si se queda pegada en ella el almíbar está listo.
10. Se echa el almíbar por encima de las torrijas, esperamos a que se enfrien y ya están listas para comer.

2. Señala los ingredientes que se necesitan para hacer las torrijas.

Nueces	Leche	Fresa	Huevos
Canela	Naranja	Agua	Pan
Sal	Aceite	Vainilla	Azúcar

3. Indica si las siguientes afirmaciones sobre la receta son verdaderas o falsas.

- a) Las torrijas se hacen con pan del día anterior.
- b) Las torrijas se bañan en chocolate.
- c) Las torrijas son un dulce típico de la cuaresma y Semana Santa.
- d) Las torrijas se rebosan en vinagre antes de freírlas.
- e) Tenemos que esperar a que se enfrien para poder comerlas.
- f) Las torrijas se rebosan en huevo antes de freírlas.

- g) El pan del día anterior se corta en rodajas.
- h) Con esta receta salen unas 28 torrijas.
- i) Las torrijas se fríen hasta que estén doradas por ambos lados.

4. Ordena los pasos a seguir en la receta, escribiendo el número correspondiente.

Se añade la mezcla de la leche al pan que hemos puesto antes en el molde.

Se deja unos minutos el pan con la leche para que lo absorba y se empape bien.

Se pone una sartén con aceite en el fuego y cuando esté caliente se va friendo el pan mojado por ambos lados hasta que esté doradito.

Se ponen los huevos en un bol o plato hondo y los batimos con un tenedor o varillas.

Se echa el almíbar por encima de las torrijas, esperamos a que se enfríen y ya están listas para comer.

Se corta con un cuchillo la barra de pan en rodajas y las vamos poniendo en un molde.

Se rebosa el pan en el huevo y las vamos colocando en un plato llano.

Se sacan y se van poniendo en un plato con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Preparación del almíbar. Se coloca un cazo en el fuego y se le añade el medio litro de agua y medio kilo de azúcar y se deja que hierva hasta que

se espese un poco. Para comprobar si está lista se puede introducir la cuchara y volcarla, si se queda pegada en ella el almíbar está listo.

Se coloca un cazo en el fuego y se le agrega la leche junto con la rama de canela, las 4 cucharadas de azúcar y la piel del limón. Cuando esté hirviendo lo retiramos del fuego.



Espagnol
à la Maison