

TEXTO NO LITERARIO: LA RECETA Y SUS PARTES

● Ejercicios

1. Lee:

Tortilla de papas (4 personas)

Ingredientes:

- 6 huevos
- 3 papas grandes
- Aceite
- Sal



Indicaciones:

En primer lugar, pele las papas y córtelas en rodajas finas. Luego, caliente el aceite en un sartén y eche en él las papas. Procure que se vayan friendo todas por igual. Écheles sal. Cuando las papas ya estén fritas, con un tono dorado, retírelas del sartén y escurra el aceite. Bata los huevos en un plato hondo. Mezcle el huevo batido con las papas fritas. Retire parte del aceite del sartén y eche en él la mezcla. Cuando ya se ha hecho la parte inferior, de vuelta la tortilla, ayudándose por un plato. Cocine por el otro lado hasta que quede dorada por fuera.

Ordena los pasos para hacer una tortilla de papas. Escribe los nos del 1 al 7 en los

Calentar el aceite en un sartén y echar en él las papas.

Dar vuelta la tortilla, ayudándose por un plato.

- Cocinar hasta que la tortilla quede dorada por fuera.
- Batir los huevos y mezclarlos con las papas fritas.
- Cuando las papas estén doradas, retirarlas del sartén.
- Echar la mezcla en el sartén.
- Pelar las papas y cortarlas en rodajas finas.

2. Galletas de mantequilla

Ingredientes:

- 3 taza harina
- 1 taza mantequilla
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 3/4 taza de azúcar
- 1/4 taza azúcar morena (si no tienes colocar azúcar normal)
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 huevos
- Azúcar para decorar

Procedimiento:

Precalentar el horno a 350° Fahrenheit.

En la batidora eléctrica mezclar la ralladura de limón y azúcar por un minuto aproximadamente. Luego agregar la mantequilla y batir hasta que esté cremoso añadir uno a uno los huevos y luego el jugo de limón. Agregar la harina y batir hasta que la masa comience a despegarse del molde (no batir mucho).

Hacer bolitas (con las manos o con la ayuda de dos cucharas) y colocarlas en una bandeja para hornear. Aplastarlas un poco, espolvorear con azúcar humedecer un poco cada galleta (con una brocha de cocina que tenga poquita agua) y volver a espolvorear azúcar por encima.

Hornear por 15 minutos hasta que estén doraditas por debajo.

Según la receta ¿cuánta porción de mantequilla se le coloca a la mezcla?

- A) Una taza.
- B) Dos tazas.
- C) Media taza.

3. Según la receta de galletas ¿cuál es el primer paso a seguir?

- A) Precalentar el horno a 350° Fahrenheit.
- B) Mezclar la ralladura de limón y azúcar.
- C) Agregar la harina y batir.

4. Según la receta de galletas ¿cuál es el último paso a seguir?

- A) Comerse las galletas.
- B) Desmoldar las galletas.
- C) Hornear las galletas.

Lee la siguiente receta y responde las preguntas a continuación:

INGREDIENTES (Para 10 personas)	
<p>6 cucharadas de leche condensada</p> <p>1 taza de chocolate en polvo</p> <p>10 bizcochos o queques para uno</p> <p>3 cucharadas soperas de leche natural</p> <p>2 cucharadas soperas con raspadura de cáscara de limón</p>	
PREPARACIÓN	
<p>1. Moler los bizcochos o queques para uno y mezclarlos con la leche condensada, la raspadura de limón y la leche natural hasta obtener una pasta. Dejarla en el refrigerador por 15 minutos, hasta que se endurezca.</p> <p>2. Una vez pasados los 15 minutos, formar las bolitas y pasarlas por el chocolate en polvo hasta que queden negras.</p> <p>3. Meterlas al refrigerador hasta el momento de servir.</p>	

5. ¿Cuál es el propósito de este texto?

- A) Convencerte de lo buenas que son estas bolitas.
- B) Enseñarte a preparar bolitas de chocolate.
- C) Invitarte a comer bolitas de chocolate.
- D) Mostrarte las bolitas de chocolate.

6. Según el texto, ¿de qué ingrediente se necesitan diez?

- A) Cucharadas de leche condensada.

B) Cucharadas de leche natural.

C) Bizcochos o quequitos.

D) Tazas de chocolate.

7. ¿Para cuántas personas alcanza esta receta?

A) Para cinco.

B) Para ocho.

C) Para seis.

D) Para diez.

● Respuestas

1.

Logrado	Mediamente logrado	No logrado
Logra ordenar los pasos de cómo hacer la tortilla de 1 a 7 de manera correcta.	Ordena correctamente, entre cuatro y cinco pasos de cómo hacer la tortilla.	No ordena ninguna instrucción de manera correcta.

Respuesta de la guía:

Ordena los pasos para hacer una tortilla de papas. Escribe los nos del 1 al 7 en los .

- Calentar el aceite en un sartén y echar en él las papas.
- Dar vuelta la tortilla, ayudándose por un plato.
- Cocinar hasta que la tortilla quede dorada por fuera.
- Batir los huevos y mezclarlos con las papas fritas.
- Cuando las papas estén doradas, retirarlas del sartén.
- Echar la mezcla en el sartén.
- Pelar las papas y cortarlas en rodajas finas.

2. A

3. A

4. C

5. B

6. C

7. D