

# LA RECETA



**Actividad :** Lee el siguiente ppt, si puedes imprímelo para poder responder las preguntas relacionadas a la receta.

# ¿QUÉ ES LA RECETA?

- ▶ Las recetas son textos instructivo que tienen como propósito explicar o enseñar a preparar algún alimento. Por lo general, son cortas y fáciles de leer.

**Nombre de la receta de cocina:** lo que se va a preparar.

## Mote con huesillos

**Porciones:** indica para cuántas personas alcanza la receta.

Porciones: 4

**Ingredientes:** lista de materiales y sus cantidades.

### Ingredientes

- ▶ 1 taza de azúcar
- ▶ 8 huesillos
- ▶ 1 taza de mote
- ▶ Canela
- ▶ Cáscara de naranja



**Preparación:** explica paso a paso el método de preparación. Usa frases cortas y numeradas.

### Preparación

1. Lavar los huesillos (duraznos secos) y dejar en remojo durante la noche anterior en agua con el azúcar, canela y cáscara de naranja.
2. Poner a hervir la mezcla durante media hora.
3. Dejar enfriar.
4. Hervir el mote durante 30 minutos a fuego bajo. Retirar y lavar con agua helada.
5. Servir muy frío. Se consideran 2 huesillos por persona.

## Mote con huesillo ( 4 porciones )

### Ingredientes

1 taza de azúcar  
8 huesillos  
1 taza de mote  
Canela  
Cáscara de naranja

### Preparación

- 1.- Lavar los huesillos( duraznos secos ) y dejar en remojo durante la noche anterior en agua con el azúcar , canela y cascara de naranja.
- 2.- Poner a hervir la mezcla durante media hora.
- 3.- Dejar enfriar.
- 4.- Hervir el mote durante 30 minutos a fuego bajo . Retirar y lavar con agua helada.
- 5.- Servir muy frío . Se consideran 2 huesillos por persona.



## II.-ENCIERRA LA RESPUESTA CORRECTA.

1.- ¿ Para cuántas personas es la receta ?

A.- 2

B.- 3

C.- 4

2.- ¿ Cuántas tazas de azúcar se necesitan para preparar la receta ?

A.- 8

B.- 2

C.- 1

3.- ¿ Cuánto tiempo de cocción necesita la mezcla ?

A.- Una hora.

B.- Dos horas.

C.- Media hora.

4.- ¿ Qué se hace cuándo el mote está listo ?

A.- Retirar y lavar con agua caliente.

B.- Retirar y servir.

C.- Retirar y lavar con agua helada.

5.- ¿ Cómo se sirve el mote con huesillo ?

A.- Muy caliente.

B.- Tibio.

C.- Muy frío.

III.-Numera del 1 al 5 las acciones que se utilizan para preparar la receta.

\_\_\_\_\_ Servir muy frío

\_\_\_\_\_ Lavar los huesillos.

\_\_\_\_\_ Poner a hervir la mezcla.

\_\_\_\_\_ Dejar enfriar.

\_\_\_\_\_ Hervir el mote.

IV.- Une con una línea cada parte con el nombre que le corresponde

4 Personas.

Nombre de la receta.

Hervir el mote durante 30 minutos.

Ingrediente .

Mote con huesillo.

Porciones .

8 huesillos

Preparación.



**Asignatura:** Lenguaje

**Profesora:** Aurora Ortega Herrera

**Curso:** Laboral 3 A

**Objetivo:** Leer comprensivamente el texto ordenando secuencia de la preparación.

**Actividad:** Lee la receta y ordena según corresponda.

## Una receta sencilla

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.



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

**Asignatura:** Lenguaje

**Profesora:** Aurora Ortega Herrera

**Curso:** Laboral 3 A

**Objetivo:** Comprender textos no literarios.

**Actividad:** Lee la siguiente carta y responde las preguntas que están a continuación.

Panguipulli, 13 de febrero de 2014

Queridos abuelos:

Les escribo desde la parcela de la tía Josefina para contarles que estoy muy contento aquí. Con mis primos lo hemos pasado muy bien y además, he aprendido mucho sobre la vida en el campo. Todos los días vamos a buscar huevos al gallinero, le damos comida a las gallinas y ayudamos a ordeñar las vacas. En las tardes, nos bañamos en el río, que es muy tranquilo y limpio. También, a veces, andamos a caballo. Como ven, tenemos muchas cosas entretenidas que hacer.

Ojalá ustedes puedan venir a pasar unos días con nosotros antes de que nos volvamos todos a Antofagasta. Mis clases empiezan los primeros días de marzo y tengo que estar allá a fines de febrero para comprar las cosas que me falta para el colegio.

Los quiero y echo mucho de menos,

Martín



1. ¿A quién va dirigida la carta?

---

2. ¿Quién escribió la carta y dónde se encuentra?

---

3. ¿Cuál es el objetivo de la carta?

---

4. ¿En qué estación del año están?

---

5. ¿En qué se entretienen Martín y sus primos?

---

---

6. ¿Dónde vive Martín con su familia?

---

7. ¿Te gustaría estar en la situación de Martín? ¿Por qué?

---

---



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

**Asignatura:** Lenguaje

**Profesora:** Aurora Ortega Herrera

**Curso:** Laboral 3 A

**Objetivo:** Conocer elementos de la seguridad vial.

**Actividad:** Lee las siguientes definiciones y une según corresponda.

PEATÓN	ES LA PARTE DE LA CALLE POR DONDE CAMINAN LOS PEATONES.
PISTA	ES TODA PERSONA QUE CAMINA A PIE.
VEREDA	ES UNA PARTE DE LA PISTA QUE ESTA SEÑALADA.
CRUCE PEATONAL	ES EL LUGAR POR DONDE TRANSITAN LAS PERSONAS.



**Colegio**  
**Ricardo Olea**  
CORMUN RANCAGUA

Nombra y escribe o señala los elementos de educación vial, luego pinta.

