



Colegio
Ricardo Olea
CORMUN RANCAÑA

Solucionario de Lenguaje

I.



1. ¿Qué texto no literario es?
La etiqueta
2. ¿Cuál es la marca del producto?
COVAP
3. ¿Qué significa la sigla COVAP?
Cooperativa ganadera valle de los Pedroches
4. ¿Cuál es la fecha de caducidad, vencimiento del producto?
25/05/08
5. ¿Qué capacidad tiene el envase?
250 ml
6. Nombra los dos ingredientes principales
Leche y fruta
7. ¿Qué vitaminas contiene?
A. C Y E



1. ¿Qué tipo de texto es?
Un afiche
2. ¿De qué marca es el computador?
ACER
3. ¿En dónde lo puedes comprar?
En www.mediamarket.es
4. ¿Por qué crees que deberías comprarlo?
Por que es el mejor precio.



Tomates rellenos de arroz



Ingredientes:

4 tomates
200 g de atún en aceite
4 cucharadas de arroz
cocido
3 dientes de ajo
4 cebolletas
1 cebolla
1 vaso de leche
1 cucharada de harina
Pimienta negra
Aceite
Sal

Elaboración:

Corta los tomates por la parte superior, vacíalos, pica la carne y reserva.

Pica las cebolletas y los dientes de ajo y saltéalos en una sartén. Agrega la carne del tomate, el atún desmigado, el arroz y sala.

Para hacer la bechamel pon 3 cucharadas de aceite en una cazuela, añade la harina removiendo y por último echa la leche poco a poco mezclando bien. Agrega pimienta negra y sal.

Rellena los tomates vacíos con lo que tenemos en la sartén. Cubre con la bechamel y mete al horno que está a 180 grados durante 10-15 minutos.

Corta la cebolla en aros, pasa por harina y frielos.

En una fuente grande coloca los tomates acompañados con los aros de cebolla.

1. ¿Qué tipo de texto es?

Una receta

2. A simple vista ¿Cuáles son los dos ingredientes principales?

Tomate y arroz

3. ¿Por dónde cortaremos los tomates?

En la parte superior

4. ¿Cómo crees que se come esta receta fría o caliente?

Fría

5. ¿En qué estación del año se puede comer esta receta?

Verano