



LA RECETA

Nombre:	RUN:	Curso: 3° Letra:	Fecha:
------------------	---------------	---------------------------	-----------------

Tiempo considerado: 90 minutos

Objetivo: OA6 Leer independientemente y comprender textos no literarios. Texto instructivo “La receta”

Estándares: EL3 Son capaces de establecer una secuencia de acciones en una serie de procesos.

Habilidades: Relacionar e interpretar.

LA RECETA

Las recetas son textos instructivos que tienen como propósito explicar los pasos a seguir en una serie de procesos separados para enseñar a preparar algún tipo de alimento.

Para ello es necesario seguir los siguientes pasos: Escribir un título o nombre del plato que se va a preparar, nombrar los ingredientes a utilizar y escribir los pasos de la preparación numerándolos y siguiendo la secuencia de la preparación.

MOTE CON HUESILLOS

Porciones: 4

INGREDIENTES
1 taza de azúcar, miel o endulzante (opcional)
8 huesillos
1 taza de mote
canela y casaca de naranja (a gusto)



PREPARACIÓN
1.- Lavar los huesillos y dejar en remojo durante la noche anterior en agua, azúcar, miel o endulzante, canela y cáscara de naranja.
2.- Hervir la mezcla durante 1/2 hora
3.- Dejar enfriar.
4.- Hervir el mote durante 30 min. a fuego lento. Retirar y lavar con agua helada.
5.- Servir muy frío. Se consideran 2 huesillos por persona.

ACTIVIDADES

1.- Responde marcando la alternativa que corresponde

<p>1.- ¿Para cuántas personas es la receta? a) 2 B) 3 C) 4</p>	<p>2.- ¿Cuántas tazas de azúcar se necesitan para preparar la receta? a) 2 B) 1 C) 3</p>
<p>3.- ¿Cuánto tiempo de cocción necesita la mezcla? A) 1 hora B) 2 horas C) media hora</p>	<p>4.- ¿Qué se hace cuando el mote esta listo? A) Retirar y lavar con agua caliente B) Retirar y servir c) retirar y lavar con agua helada</p>

<p>5.- ¿Como se sirve el mote con huesillos?</p> <p>a) Muy caliente</p> <p>B) tibio</p> <p>C) muy frío</p>	<p>6.- Escribe el significado de la palabra “Opcional”</p> <hr/> <hr/>
---	---

2.- Numera del 1 al 5 las acciones que se utilizan para la preparación de la receta.

- _____ Servir muy frío
- _____ Lavar los huesillos.
- _____ Poner a hervir la mezcla.
- _____ Dejar enfriar.
- _____ Hervir el mote.

3.- 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 huesillos	Porciones
8 huesillos	Preparación

4.- Escribe la receta de la “Salchipasta” o una receta de tu agrado en el cuaderno, usa el formato de la receta que esta en la parte inferior. Manda una foto al wasap de la profesora con la receta que escribiste.

FOTO

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

5.- ¿Que te pareció esta actividad? Escribe una opinión en tu cuaderno.
