

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.

Hervir el mote durante 30 minutos.

Mote con huesillo.

8 huesillos

Nombre de la receta.

Ingrediente .

Porciones .

Preparación.