

20-3-2020

Lengua

Buenos días,

En el día de hoy trabajaremos a través del libro de texto, en las **páginas 120-121**. Aquí encontraremos una deliciosa receta de cocina, macarrones con chocolate. Tras leer la receta detenidamente, ordenaréis cronológicamente, es decir, escribir por orden los pasos de la receta.

Os dejo una captura de la receta y actividad que os he explicado.

Macarrones con chocolate

¿Has pensado alguna vez en añadir un poco de chocolate a un plato de pasta? Atrévete a preparar, con ayuda de un familiar, estos macarrones ligeramente dulces.

Ingredientes

- 250 g de macarrones.
- 75 g de chocolate blanco.
- 100 g de queso mascarpone.
- 100 g de queso de cabra.
- 50 ml de caldo de pollo.
- Una cebolla pequeña.
- Una cucharada de mantequilla.
- Leche semidesnatada.
- Sal y pimienta molida.
- Chocolate negro rallado.

Preparación

Primero, cortamos finamente la cebolla. Después, derretimos la cucharada de mantequilla en una olla. Añadimos la cebolla y un poco de sal y esperamos unos minutos. Cuando la cebolla esté tierna y transparente, incorporamos el caldo de pollo.

A continuación, incorporamos los macarrones y los rehogamos un par de minutos. Luego, los cubrimos con leche y los dejamos cocer removiéndolos de vez en cuando hasta que estén listos. Es importante que no se queden blandos.

Un minuto antes de retirar los macarrones del fuego, añadimos el queso mascarpone, el de cabra y el chocolate blanco. Remove-



mos para que todos los ingredientes se mezclen bien. Si la salsa está muy espesa, podemos agregar un poco más de leche.

Por último, comprobamos que esté bien de sal y ponemos un poco de pimienta. Justo antes de servir, espolvoreamos el chocolate negro rallado sobre la pasta.





LÍNEA DEL TIEMPO

Completa en tu cuaderno esta línea del tiempo ordenando las acciones que hay que realizar para preparar los macarrones con chocolate.

- Elaborar la salsa.
- Dorar la cebolla.
- Espolvorear chocolate.
- Cocer los macarrones.



Después de hacer esta primera actividad en vuestra libreta (con nuestra fecha, página y enunciado), haremos una última actividad antes de comentaros algo más sobre este tipo de textos. Se trata de la **actividad 1 de la página 121**. Tenéis que completar la oración con una de las 3 opciones que os ofrece el libro, solo una es correcta.

SOBRE EL TIPO DE TEXTO

1 Elige, copia y completa.

En una receta de cocina

- se dan las instrucciones para hacer un plato.
- se clasifican los alimentos en grupos.
- se nos convence para que comamos sano.