

LENGUAJE

Salchichón de chocolate



Antes de que te lances a preparar la receta, es conveniente que:

- Te asegures de tener todos los ingredientes que vas a necesitar en cantidad suficiente.
- No tengas hambre para que no te comas los ingredientes.
- Tengas las manos bien limpias.
- Tengas permiso para usar la cocina.
- Te comprometas a dejar limpia la cocina para que te permitan usarla de nuevo.

Ingredientes y utensilios:

- 14 galletas María.
- 5 cucharadas enormes de chocolate en polvo
- 5 cucharadas de Leche condensada.
- Una bolsa pequeña de plástico, para meter dentro las galletas.
- Papel de aluminio para envolver las galletas.
- Un recipiente para mezclar todo.
- Una cuchara, para medir el chocolate y la leche.

Paso a paso:

1. **Muele las galletas:** mete las galletas en una bolsa de plástico, y golpéalas contra una mesa, no demasiado fuerte porque te puedes pegar en los dedos.
2. **Mezcla la leche condensada con el chocolate y las galletas:** vierte las migas de galleta en un recipiente. Después echa, con una cuchara, el chocolate en polvo. Agrega la leche condensada y mezcla todo, hasta que quede una masa compacta con pequeños “grumos”. ¡NO TE ASUSTES! Así debe quedar.
3. **Envuelve la pasta de chocolate y galletas:** corta un cuadrado de papel de aluminio y colócalo sobre la mesa. Moldea la pasta de forma que quede alargada, como un SALCHICHÓN y envuélvela en el papel de aluminio, enrollándolo. Procura no romper el papel de aluminio.
4. **Coloca el salchichón en el refrigerador:** déjalo allí 24 horas y luego, sácalo. Corta el salchichón de chocolate en tantas rodajas como invitados tengas y ahora, ¡a disfrutarlo!

Lee y responde:

1. ¿Cuál es el objetivo de este texto?

2. ¿Cuál es el consejo más importante, que si no lo sigues no podrías hacer el salchichón de chocolate?

3. ¿Por qué, crees tú, que es importante que te laves bien las manos antes de preparar esta receta?

4. ¿Por qué debes meter las galletas adentro de una bolsa y golpearlas?

5. ¿Te gusta cocinar?

¿Porqué? _____

6. Lee y enumera del 1 al 9, según cómo se prepara la receta.

- Agrega la leche condensada.
- Vierte las migas de galletas en el recipiente.
- ¡A comerse el salchichón!
- Mezcla todo.
- Mete las galletas en la bolsa y golpéalas contra una mesa.
- Envuelve el salchichón en papel de aluminio.
- Después, échale el chocolate en polvo.
- Coloca el salchichón en el refrigerador durante 24 horas.
- Haz un rollo alargado con la mezcla, como un salchichón.

Pauta corrección

1. Presentar una receta y las indicaciones como prepararla.
2. Asegurarse de tener todos los ingredientes y seguir paso a paso las indicaciones de preparación-
3. Es importante lavarse muy bien las manos antes de preparar la receta, para evitar infecciones y que alguien se enferme del estómago porque estaba sucio.
4. Para moler las galletas, también se pueden moler con un uslero, en una máquina 1,2,3, una mini pimer o en una juguera.
5.Respuesta abierta

6. 3
2
9
5
1
7
4
8
6