

EJERCICIOS DE COMPRENSIÓN LECTORA



CANAPÉS DE NAVIDAD

TEXTO 1: DIFICULTAD BÁSICA

INGREDIENTES

- 1 paquete de pan de molde de rebanada gruesa.
- Queso en lonchas Cheddar.
- Jamón york.
- Salmón ahumado en lonchas.
- Huevo hilado.
- Queso azul.
- Nata líquida para cocinar.
- Pate de pato.
- Mermelada de frambuesa.
- Para decorar hemos usado: pasas y piñones.
- Margarina.

INFORMACIÓN Y UTENSILIOS

- Tiempo de preparación: 20 minutos
- UTENSILIOS: Moldes de metal con vuestras formas favorita, batidora para preparar la crema de queso azul, cuchillo para untar.

PREGUNTAS SOBRE EL TEXTO 1

1- ¿Qué tipos de queso se utilizan en esta receta?

2- ¿Qué frutos secos utilizamos para decorar?

3- ¿Cuánto tiempo se tarda en elaborar esta receta?

4- Indica tres utensilios que se utilicen en esta receta.

TEXTO 2: DIFICULTAD MEDIA

CÓMO PREPARAR CANAPÉS NAVIDEÑOS FRÍOS

Canapé de jamón y queso cheddar:

- Untamos dos rebanadas de pan de molde con margarina.
- Cortamos los bordes y utilizamos nuestros moldes para dar forma al canapé.
- A continuación, damos forma a las lonchas de queso Cheddar y las colocamos sobre el pan de molde y repetimos el proceso con el jamón york.
- Terminamos decorando con un par de pasas.
- Si no tenéis pasas podéis usar aceitunas, nueces o una pizca de mahonesa.

Canapé de Salmón:

- Untamos dos rebanadas de pan con margarina y cortamos los bordes.
- Damos forma a las rebanadas de pan y a las lonchas de salmón ahumado.
- Colocamos la loncha sobre el pan de molde y decoramos con huevo hilado.

Para el canapé de paté con mermelada de frambuesa:

- Untamos el pan con el paté de pato (o vuestro paté favorito).
- Damos forma a las rebanadas de pan de molde.
- Añadimos un poco de mermelada de frambuesa.

Para el canapé de queso azul:

- Para 6 canapés utilizamos 60 gr de queso azul y dos cucharadas soperas de nata líquida. Pasamos estos dos ingredientes por la batidora.
- Si queréis que la crema quede más suave, podéis ir añadiendo un poco de nata líquida hasta encontrar la textura que más os guste.
- Una vez lista la crema la untamos en el pan y le damos la forma con nuestros moldes de metal.
- Por último lo decoramos con unos piñones (también podéis poner nueces o cualquier fruto seco que tengáis por casa)

PREGUNTAS SOBRE EL TEXTO 2

1- ¿Cuántos tipos de canapés podemos hacer con esta receta?

2- ¿Qué tipo de pate os propone la receta?

3- ¿En qué tipo de canapé se utiliza el huevo hilado?

4- ¿Sobre qué podemos utilizar la frambuesa?

5- ¿Cuántos gramos de queso azul son necesarios para hacer 6 canapes?

6. ¿Cómo son las cucharas que utilizamos en el primer canapé?

7. ¿Qué tipo de queso utilizamos en la primera receta?

8. ¿Qué tipo de queso mezclamos con nata líquida?

9. ¿Qué dos ingredientes mezclamos con la batidora?

10. ¿Qué podemos utilizar si no tenemos pasas?

TEXTO 3: DIFICULTAD ELEVADA

INGREDIENTES

- 1 paquete de pan de molde de rebanada gruesa (usar tantas rebanadas como canapés deseéis preparar).
- Queso en lonchas Cheddar.
- Jamón york.
- Salmón ahumado en lonchas.
- Huevo hilado.
- Queso azul.
- Nata líquida para cocinar.
- Pate de pato.
- Mermelada de frambuesa.
- Para decorar hemos usado: pasas y piñones.
- Margarina.

INFORMACIÓN Y UTENSILIOS

- Tiempo de preparación: 20 minutos
- UTENSILIOS: Moldes de metal con vuestras formas favoritas (nosotros hemos usado uno redondo y otro en forma de estrella), batidora para preparar la crema de queso azul, cuchillo para untar.

CÓMO PREPARAR CANAPÉS NAVIDEÑOS FRÍOS

Canapé de jamón y queso cheddar:

- Untamos dos rebanadas de pan de molde con margarina.
- Cortamos los bordes y utilizamos nuestros moldes para dar forma al canapé.
- A continuación, damos forma a las lonchas de queso Cheddar y las colocamos sobre el pan de molde y repetimos el proceso con el jamón york.
- Terminamos decorando con un par de pasas.
- Si no tenéis pasas podéis usar aceitunas, nueces o una pizca de mahonesa.

Canapé de Salmón:

- Untamos dos rebanadas de pan con margarina y cortamos los bordes.
- Damos forma a las rebanadas de pan y a las lonchas de salmón ahumado.
- Colocamos la loncha sobre el pan de molde y decoramos con huevo hilado.

Para el canapé de paté con mermelada de frambuesa:

- Untamos el pan con el paté de pato (o vuestro paté favorito).
- Damos forma a las rebanadas de pan de molde.
- Añadimos un poco de mermelada de frambuesa.

Para el canapé de queso azul:

- Para 6 canapés utilizamos 60 gr de queso azul y dos cucharadas soperas de nata líquida. Pasamos estos dos ingredientes por la batidora.
- Si queréis que la crema quede más suave, podéis ir añadiendo un poco de nata líquida hasta encontrar la textura que más os guste.
- Una vez lista la crema la untamos en el pan y le damos la forma con nuestros moldes de metal.
- Por último lo decoramos con unos piñones (también podéis poner nueces o cualquier fruto seco que tengáis por casa)

PREGUNTAS SOBRE EL TEXTO 3.

1- ¿Cuántos tipos de azúcar se pueden llegar a utilizar en la receta?

2- ¿Cuál es la característica principal del utensilio que se mete en el microondas?

3- ¿Cómo es la esencia que se utiliza en esta receta?

4- ¿Cómo evitamos que se peguen las *cookies*?

5- ¿Qué dos ingredientes son los menos utilizados en esta receta?

6- ¿Cuáles son los primeros ingredientes que utilizamos en esta receta?

7- ¿Qué utensilio utilizamos para remover?

8- ¿Verdadero o falso? - Utilizamos 170 gr de mantequilla. _____

9- ¿Verdadero o falso? - Se precalienta el horno por arriba a 180° C. _____

10- ¿Verdadero o falso?- Se utiliza papel vegetal _____

MATERIAL PROPIEDAD DE CUENTOS Y RECETAS



PROHIBIDA SU VENTA O DISTRIBUCIÓN
A TRAVÉS DE OTROS PORTALES WEB

www.cuentosyrecetas.com