¡CÓMO HACER BARQUITOS DE HUEVO!

Receta

Barquitos de huevo

Ingredientes:

4 huevos

4 lonchas de pavo cocido

1 tarro de salsa blanca

1 pizca de sal

1 lata de atún en aceite de oliva

1 pepino en rodajas

4 palillos de dientes

Pasos para su elaboración:

1. Pon los huevos en agua con sal y cuécelos durante 10 minutos con la ayuda de un adulto.

2. Pásalos por agua fría y, cuando reposen unos 10 minutos, pélalos.

3. Corta los huevos en dos mitades a lo largo y saca sus yemas.

4. Con la ayuda de un tenedor, tritura y mezcla en un plato las yemas con al menos cuatro cucharadas grandes de salsa blanca y la lata de atún hasta obtener una pasta con ello.

5. Corta las lonchas de pavo cocido en forma de triángulo. Luego, coge un palillo y ensarta cada una de ellas del extremo superior al inferior. Así 8 veces.

6. A continuación, mete la pasta en una manga pastelera y rellena las claras de los huevos.

7. Finalmente, inserta un palillo con pavo cocido en cada huevo, que colocarás sobre una rodaja de pepino en un plato.

¡Y listo para comer!

1. **¿Qué tipo de texto es? Rodea.**

a) Un cuento b) Una descripción c) Un texto instructivo

2. **Indica si cada uno de los siguientes ingredientes se necesita o no para hacer barquito de huevo:**

	SÍ	NO
Atún	✖	
Un tarro de salsa rosa		✖
Ralladura de limón		✖
Palillos de los oídos		✖
Un pepino en rodajas	✖	
Lonchas de pavo cocido	✖	

3. **Lee los pasos para la elaboración de la receta de barquitos de huevo e identifica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

	Verdadero	Falso
Se cuecen los huevos durante 10 minutos	✖	
Se cortan los huevos en dos mitades a lo largo	✖	
Se necesita una lata de atún en aceite de girasol		✖
Se debe meter la mezcla en una manga pastelera	✖	
Hay que insertar un palillo en cada rodaja de pepino		✖

4. **Antes de ensartar las lonchas de pavo cocido con palillos de dientes, ¿cómo hay que prepararlas? Se deben …**

A. sazonar con una pizca de sal.
B. cortar con forma de cuadrados.
C. cortar con forma de triángulo.
D. mezclar con un poco de salsa blanca.

5. **¿Por qué te debe ayudar un adulto a cocer los huevos? Porque…**

A. los huevos se pueden partir.
B. me puedo pasar poniendo la sal.
C. hay que colocarlos en un recipiente de cristal.
D. hay que ponerlos al fuego y puede ser peligroso.

6. **Ahora te daremos parte de la receta desordenada. Complétala con las siguientes palabras para que quede ordenada y con sentido:**

Finalmente – En segundo lugar – A continuación – En primer lugar

En segundo lugar _____ pela los huevos.

A continuación _____ rellena con la mezcla las mitades.

En primer lugar _____ cuece los huevos durante 10 minutos.

Finalmente _____ inserta un palillo con pavo en cada huevo.

7. **En la receta al final del paso 5 se dice: "Así 8 veces" ¿Qué significa esta expresión? La expresión significa que…**

A. ese paso es el número 8.
B. se tarda 8 veces más en hacer ese paso.
C. debo repetir la receta 8 veces para que salga bien.
D. ese paso hay que repetirlo 8 veces de la misma manera.