

Viernes, 11 de septiembre 2020

**Lee el siguiente texto y responde.**

El dulce de membrillo, aunque su origen es español, es una de las preparaciones típicas de Chile. Se utiliza para preparar postres y untar el pan a la hora de once.

A continuación, aprenderás a prepararlo.

**Ingredientes:**

2 membrillos medianos, amarillos y sanos.

10 cucharadas soperas de azúcar.

1 litro de agua.

El jugo de 4 limones jugo de limones.



Viernes, 11 de septiembre 2020

**Preparación:**

1. **Echa** el jugo de limón a una olla con un litro de agua y **revuelve**.

2. **Lava** los membrillos y cuécelos en agua hasta que estén blanditos.

3. **Pela** los membrillos y **córtalos** sobre una tabla en trocitos.

4. **Muele** los trozos en una batidora hasta que se forme una pulpa y mézclala con el azúcar.

5. **Cuece** la pulpa a fuego suave por 15 a 20 minutos.

**Revuélvela** continuamente para que no se pegue.

6. **Retira** la pulpa del fuego y **viértela** sobre un molde grande y cuadrado.

7. **Pon** el molde en el refrigerador hasta que se enfríe.



Viernes, 11 de septiembre 2020

**1. Crea un título para el texto que acabas de leer.**

**2. ¿En cuál de estas opciones hay un adjetivo calificativo?**

A. Jugo de limón.

B. Cuece la pulpa.

C. Membrillos medianos.

**3. ¿Cuál de estas alternativas es un ingrediente?**

A. Azúcar.

B. Molde.

C. Pulpa.

**4. ¿Qué palabras están escritas con la combinación br y bl?**

A. refrigerador - cuadrado.

B. grande - blanditos.

C. membrillo - tabla.



Viernes, 11 de septiembre 2020

**5. ¿A qué parte de la receta pertenece esta afirmación?**

**Cuece la pulpa a fuego suave**

A. Ingredientes.

B. Preparación.

C. Título.

**6. Según el texto, ¿cuál es la afirmación correcta?**

A. El azúcar se mezcla con el jugo de limón.

B. El jugo de limón se mezcla con agua.

C. El agua se mezcla con azúcar.

