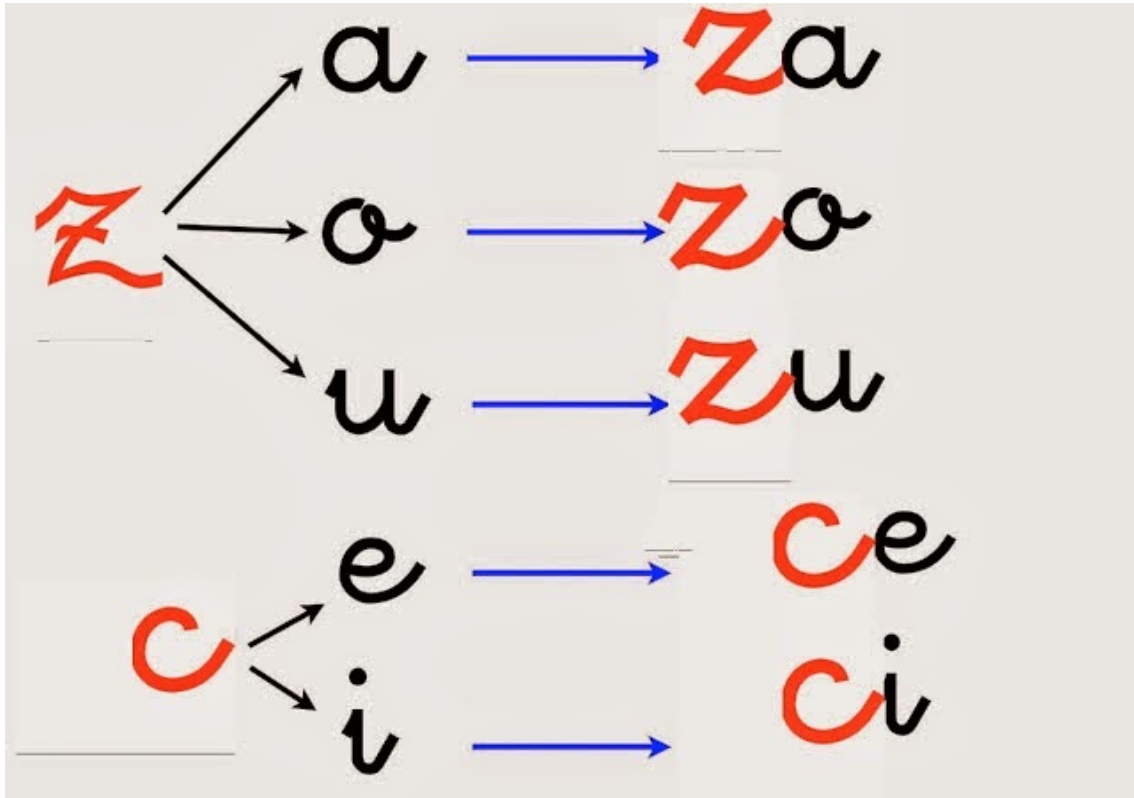


**TRABAJO PARA REFUERZO EN CASA
SEMANA DEL 18 AL 22 DE MAYO 2020**

AREA: LENGUA

NIVEL: 5º PRIMARIA

ORTOGRAFÍA SONIDO Z



1. Snappet. Unidad 2. Apartado 6. Ortografía: El sonido Z.

2. Producto a entregar hasta el 28 de mayo. Elaborar una receta canaria, se puede presentar tanto en formato digital como escrito a mano.

- Semana del 18 al 22 de mayo hacer un borrador de la receta para trabajar sobre él (no enviar al profesor)
- Semana del 25 al 28 de mayo corregir posibles errores y pasar a limpio el borrador. Enviar la receta final al profesor.
 - 5ºA: esthortorressantana@gmail.com
 - 5ºB: aiderodriguezmaria@gmail.com

Pasos que debe tener la receta:

- **Nombre de la receta**
- **Ingrediente y cantidades**
- **Preparación (pasos)**
- **Fuente de información de la receta: (abuelos, padres, internet...) En este caso es importante que digas quién te ha ayudado con la receta.**

Recomendaciones: pregunta en casa o a algún familiar recetas canarias y elige alguna que te guste.

Si no conocen ninguna y no pueden ayudarte, busca en internet una receta. Compara la misma receta en diferentes páginas para comprobar que la información que has buscado es correcta.

¿Qué vamos a evaluar?

- Identificar alguna receta de tu comunidad.
- Conocer los apartados que componen una receta.
- Distinguir el contenido de cada uno de los apartados.
- Conocer diferentes fuentes donde localizar la información.
- Uso de apoyo visual, imágenes o dibujos, acompañando la receta.

Observa el ejemplo que te ponemos de receta de tortilla de papas, (sabemos que este ejemplo no es un plato canario pero es simplemente para que se orienten).

Nombre de la receta: TORTILLA DE PAPAS



Ingredientes y cantidades:

- 8 huevos camperos o 10 huevos normales
- 1 kg de patatas gallegas
- Aceite de oliva virgen extra para la fritura de las patatas
- 1 cebolla grande (opcional)
- Sal (al gusto)

Preparación (pasos).

1. Pelamos las papas, las lavamos para quitar restos de suciedad y muy importante, las secamos.
2. Cortamos en láminas. Las colocamos en un bol grande, donde luego vamos a mezclar con el huevo y añadimos sal al gusto. Removemos bien y reservamos.
3. Elegimos nuestra sartén más grande y antiadherente. La ponemos al fuego y añadimos un buen aceite de oliva virgen extra.
4. Introducimos las papas cortadas y ya saladas y dejamos que se cocinen durante aproximadamente veinte minutos a fuego bajo.
5. Mientras se están friendo las papas, en el bol donde luego vamos a echar las patatas batimos los huevos, reservamos.
6. Pelamos la cebolla y cortamos lo más fino posible.
7. En otra sartén calentamos aceite de oliva y añadimos los trozos de cebolla.
8. Pochamos hasta que tenga un color dorado, que tenga un punto de caramelización pero sin llegar a quemarse. La cebolla se hará antes que las papas, así que escurrimos y añadimos al bol con el huevo batido.
9. Quitamos con una espumadera de la sartén, dejando las patatas con el menor resto de aceite posible, bien escurridas.
10. Si no queremos nada de aceite extra podemos emplear un colador grande. Las dejamos escurrir y luego las introducimos al bol con la cebolla y el huevo.
11. Reposamos la futura tortilla durante 15 minutos para que se junten bien todos los sabores.
12. En la misma sartén en la que hemos frito las patatas y una vez retirado el aceite. Cocinamos la mezcla que tenemos en reposo. A mí me gusta poco hecha, que al partirla con el tenedor salga un poco de huevo líquido.
13. Para este tipo de tortilla sólo necesitamos 4 minutos a fuego medio-alto por cada lado. Depende de lo cuajada que queramos que quede la tortilla.
14. Para darle la vuelta yo empleo un plato llano grande que tengo para las ensaladas. Pero se puede usar una tapadera de borde liso.



Fuentes de información: <https://www.recetasderechupete.com/tortilla-de-patatas-espanola-receta-paso-a-paso/5182/>