



## Pipirrana



### ➤ Ingredientes:

- 2 huevos
- ½ cucharadita de sal
- 1 diente de ajo
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 3 tomates grandes
- 1 pimiento verde
- 1 cebolleta
- 180 g de atún en aceite de oliva

### ➤ Preparación:

1. Cocer los huevos 10 minutos, pelarlos y reservarlos.
2. Machacar el ajo con la sal en el mortero.
3. Añadir las yemas y el aceite al mortero, y emulsionar.
4. Cortar los tomates en trozos pequeños y llevarlos a un bol.
5. Añadir el pimiento verde y la cebolleta troceados.
6. Añadir las claras troceadas y el atún.
7. Añadir el majado de yemas.
8. Mezclar los ingredientes y guardar en la nevera para servir frío.





# Comprensión lectora

Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

**1** Responde a las siguientes preguntas.

- ¿Qué tipo de texto has leído?

\_\_\_\_\_

- ¿Cuáles son las partes de ese tipo de texto?

\_\_\_\_\_

- ¿Cuántos ingredientes necesitas para hacer la receta?

\_\_\_\_\_

- ¿Cuántos pasos tiene la receta?

\_\_\_\_\_

**2** Busca información y averigua de qué parte de Andalucía es originaria esta receta.

\_\_\_\_\_

**3** Escribe el significado de las siguientes palabras. Si no las conoces, búscalas en el diccionario.

- Mortero → \_\_\_\_\_

- Emulsionar → \_\_\_\_\_

- Majado → \_\_\_\_\_

**4** Escribe en tu cuaderno, una receta típica de Andalucía, siguiendo el modelo de la actividad.