



Nombre: _____

Fecha: _____

Potaje de vigilia



❑ Ingredientes:

- 2 huevos
- 20 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 2 tomates maduros
- Sal
- 400 g de garbanzos cocidos
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 750 ml de agua
- 150 g de espinacas
- 300 g de bacalao desalado

➤ Preparación:

1º Cuece 2 huevos en abundante agua hirviendo durante 10 minutos. Una vez cocidos, enfríalos con agua fría y reservalos.

2º Pon en una cazuela 20 ml de aceite de oliva y pocha a fuego medio 2 dientes de ajo y 1 cebolla picada. Cuando la cebolla comience a estar transparente, añade 1 pimiento verde picado en trozos muy pequeños, de igual tamaño que la cebolla. Pocha el pimiento junto con los ajos y la cebolla a fuego medio durante unos 5 minutos.

3º Añade a la cazuela 2 tomates maduros rallados, pon sal al gusto y cocina el sofrito durante 15 minutos a fuego lento, hasta que el agua que desprende el tomate se haya evaporado y el sofrito quede concentrado.

4º Pon en la cazuela 400 g de garbanzos cocidos, previamente lavados. Añade también 1 cucharadita de pimentón dulce.

5º Mezcla todos los ingredientes de la cazuela y vierte 750 ml de agua. Deja cocer el conjunto a fuego lento durante unos 10 minutos.

6º Añade 150 g de espinacas frescas.

7º Quita la piel de unos 300 g de bacalao ya desalado y córtalo en tacos del mismo tamaño. Añádalo al guiso, tapa la cazuela y cocina todos los ingredientes juntos durante 10 minutos más a fuego lento.

8º Pasado el tiempo de cocción, sirve el potaje caliente con los huevos cocidos cortados en cuartos.



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 Ordena los pasos para realizar correctamente la receta.

Pochar en una cazuela con aceite el ajo, la cebolla y el pimiento.

Poner en la cazuela los garbanzos y añadir pimentón dulce.

Cocer los huevos y reservarlos.

Mezclar todos los ingredientes y cocer a fuego lento.

Añadir las espinacas y el bacalao y cocinarlo todo junto.

Añadir a la cazuela dos tomates y sofreír con el resto de ingredientes.

3 Escribe en tu cuaderno, otra receta de Semana Santa, siguiendo el modelo de la actividad.

