



## Módulo 3

### Bitácora 3

#### PISA aula 5: Recuperemos información de un texto estímulo

### Receta de cocina

---

[Últimas recetas añadidas](#)
 [Recetas más vistas](#)
 [Recetas mejor valoradas](#)

### Espaguetis con especias

#### Ingredientes

- > **1 paquete** Espaguetis
- > Salsa ragu italiana ( salsa de tomate condimentada)
- > **5 rebanadas** Queso amarillo (singles de kraff)
- > Consomé pollo en polvo
- > Pimienta
- > Ajo
- > Orégano
- > Queso parmesano
- > Puré de tomate
- > Mantequilla

<b>Dificultad:</b>	Baja
<b>Vegetariana:</b>	No
<b>Hits:</b>	142
<b>Puntuación:</b>	Nº de votos
<b>Fecha creación:</b>	09.jul.2008
<b>Autor:</b>	<b>admin</b>

#### Descripción

Espaguetis con especias

#### Instrucciones

Se cuecen los espaguetis en agua con ajo, apio y sal (debe de quedar al dente). Una vez cocido se pone a enfriar aproximadamente una hora en agua fria. Aparte a fuego lento se derrite la mantequilla y se agrega la salsa ragu y una lata chica de puré de tomate, se sazona con las especias (pimienta, ajo, oregano y una cucharada chica de consomé de pollo). Se deja a punto de hervir y se le agregan las 5 rebanadas de queso amarillo. Se apaga al primer hervor. Es muy importante no salar la salsa ya que el consomé y el queso casi siempre la dejan en su punto. Una vez lista la salsa se le reincorpora el espaguetis ya escurrido y se deja unos 2 o 3 minutos a que se juntes los ingredientes. Se apaga y al momento de servir se espolvorea con el queso parmesano.



EJEMPLO DE PREGUNTAS según los diferentes niveles:

Nivel 1:

¿Cómo se llama el plato / la receta?

Nivel 2:

¿Es una receta para vegetarianos?

Nivel 3:

¿Qué ingrediente se ocupa en la cocción de los espaguetis y en la sazón?

- a) Mantequilla
- b) Queso parmesano
- c) Orégano
- d) Ajo

Clave: d.

Nivel 4:

¿Porqué la sal no es uno de los ingredientes de la receta?

Nivel 5:

¿Qué significa “al dente”?