

	<b>Lenguaje</b> <b>Segundos Básicos</b> <b>Retroalimentación Guía nro 10</b>		<span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">P</span> 7. 5. 1.
	<i>Instituto San Lorenzo</i>	<i>Coordinación Ed. Básica</i>	

### Guía de texto instructivo: receta

Nombre:	Curso:
<b>Objetivo:</b> Analizar estructura de una receta.	

- I. Lee la receta de “Palta reina” y luego realiza la actividad de la segunda hoja:



## Receta “Palta reina”



**Ingredientes:**

- 1 palta
- 1/2 pechuga de pollo
- 1 a 2 cucharadas de mayonesa
- 6 hojas de lechugas
- 1 aceituna
- Aliño para la lechuga: sal, aceite y limón.

**Instrucciones:**

1. Primer paso, **colocar** media pechuga de pollo en el horno a 400°F (200°C) por unos 20 a 25 minutos.
2. Segundo paso, **una** vez listo el pollo, dejar enfriar y cortar en pequeños trozos.
3. Tercer paso, **mezclar** el pollo cortado con una o dos cucharadas de mayonesa, pueden agregar morrón rojo picado fino, aliñar con pimienta también si gustan.
4. Cuarto paso, **picar** las hojas de lechuga, aliñar con sal, aceite y limón.
5. Quinto paso, **poner** como base la lechuga en un plato de entrada, encima colocar la mitad de la palta, rellenar la plata con el pollo y sobre el pollo decorar con la mitad de una aceituna.
6. Sexto paso, **¡A** comer!

	<b>Lenguaje</b> <b>Segundos Básicos</b> <b>Retroalimentación Guía nro 10</b>		<span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">P</span>	7.
	<i>Instituto San Lorenzo</i>	<i>Coordinación Ed. Básica</i>		5.
			1	1.

**Actividad:** Ordena del 1 al 6 las instrucciones de la receta “Palta reina”:


<b>Receta “Palta Reina”</b>
<p><b>Instrucciones:</b></p> <p>_____ <b>Picar</b> las hojas de lechuga, aliñar con sal, aceite y limón.</p> <p>_____ <b>¡A comer!</b></p> <p>_____ <b>Una</b> vez listo el pollo, dejar enfriar y cortar en pequeños trozos.</p> <p>_____ <b>Poner</b> como base la lechuga en un plato de entrada, encima colocar la mitad de la palta, rellenar la plata con el pollo y sobre el pollo decorar con la mitad de una aceituna.</p> <p>_____ <b>Mezclar</b> el pollo cortado con una o dos cucharadas de mayonesa, pueden agregar morrón rojo picado fino, aliñar con pimienta también si gustan.</p> <p>_____ <b>Colocar</b> media pechuga de pollo en el horno a 400°F (200°C) por unos 20 a 25 minutos.</p>