

### LECTURA:

#### Huevos rellenos

#### Ingredientes para hacer Huevos Rellenos (para 4 personas):

- 8 huevos (2 huevos por persona)
- 2 latas pequeñas de atún en aceite (de unos 80 gramos cada una)
- 1 bote pequeño de mayonesa.
- 1 pimiento morrón para decorar (también valen los pimientos del piquillo)
- 8 aceitunas sin hueso (con anchoa por ejemplo) para decorar y dar más sabor
- 1 poco de leche (con 2 o 4 cucharadas será suficiente)
- agua y sal (para cocer los huevos)
- Opcional: 1 cucharada de tomate frito

#### Preparación

- Pon los **huevos a cocer con una cucharada de sal**. Cuando lleven **10 minutos en agua hirviendo** ponlos en un escurridor y refréscalos bajo el chorro de agua fría del grifo. Deja que se enfríen y péralos.
- Parte los huevos por la mitad a lo largo. Coge las **yemas** y ponlas en un bol. Reserva las **claras cocidas**.
- Añade a las yemas el **atún** (bien escurrido de aceite) y **4 cucharadas de mayonesa**. Si te gusta añade también **1 cucharada de tomate frito**
- **Con un tenedor machaca bien y mezcla** hasta que quede una pasta suave y homogénea. Si quieres puedes **probar de sal** (yo no suelo añadirle nunca porque el atún ya tiene sal) y añadir una poca.
- **Con un cuchillo reparte la mezcla por los huevos** (16 mitades) y luego moldea un poco con el mismo cuchillo para que quede como si el relleno fuera la media mitad que falta del huevo (fíjate en la fotografía).  
Ahora **pon en un vaso un poco de mayonesa** (con 8 cucharadas bastará) y **añade un chorrito de leche** (empieza con 2 cucharadas). Mezcla bien con un tenedor hasta que quede una mayonesa más suave y. Luego coloca los huevos rellenos en el plato (o fuente) donde los vas a servir y **cubre los huevos con esta mayonesa ligera**. Ahora solo queda **decorar con unas tiras de pimiento y/o unas rodajitas de aceitunas**. Y listo y a comer

### SESIONES: 2

**TRABAJAMOS:** Lectura, comprensión, expresión y comprensión oral, vocabulario y expresión escrita

#### ACTIVIDADES:

**ANTES DE LA LECTURA:** Presentación del tipo de texto. Leyendo el título ¿de que creéis que va a tratar el texto?

**VOCABULARIO:** Antes de leer la receta o durante la lectura se tratará de aclarar el significado de aquellas palabras o expresiones que presenten dificultad para el niño.

#### **DURANTE LA LECTURA:**

1. **FLUIDEZ LECTORA:** se lleva a cabo la lectura por parte del maestro, Después se hará una preparación de lectura silenciosa por parte del alumnado, y lectura en voz alta.

## LECTURA:

### Huevos rellenos

#### Ingredientes para hacer Huevos Rellenos (para 4 personas):

- 8 huevos (2 huevos por persona)
- 2 latas pequeñas de atún en aceite (de unos 80 gramos cada una)
- 1 bote pequeño de mayonesa.
- 1 pimiento morrón para decorar (también valen los pimientos del piquillo)
- 8 aceitunas sin hueso (con anchoa por ejemplo) para decorar y dar más sabor
- 1 poco de leche (con 2 o 4 cucharadas será suficiente)
- agua y sal (para cocer los huevos)
- Opcional: 1 cucharada de tomate frito

#### Preparación

- Pon los **huevos a cocer con una cucharada de sal**. Cuando lleven **10 minutos en agua hirviendo** ponlos en un escurridor y refréscalos bajo el chorro de agua fría del grifo. Deja que se enfríen y péralos.
- Parte los huevos por la mitad a lo largo. Coge las **yemas** y ponlas en un bol. Reserva las **claras cocidas**.
- Añade a las yemas el **atún** (bien escurrido de aceite) y **4 cucharadas de mayonesa**. Si te gusta añade también **1 cucharada de tomate frito**
- **Con un tenedor machaca bien y mezcla** hasta que quede una pasta suave y homogénea. Si quieres puedes **probar de sal** (yo no suelo añadirle nunca porque el atún ya tiene sal) y añadir una poca.
- **Con un cuchillo reparte la mezcla por los huevos** (16 mitades) y luego moldea un poco con el mismo cuchillo para que quede como si el relleno fuera la media mitad que falta del huevo (fíjate en la fotografía).

Ahora **pon en un vaso un poco de mayonesa** (con 8 cucharadas bastará) y **añade un chorrito de leche** (empieza con 2 cucharadas). Mezcla bien con un tenedor hasta que quede una mayonesa más suave y. Luego coloca los huevos rellenos en el plato (o fuente) donde los vas a servir y **cubre los huevos con esta mayonesa ligera**. Ahora solo queda **decorar con unas tiras de pimiento y/o unas rodajitas de aceitunas**. Y listo y a comer.

## SESIONES: 2

### DESPUÉS DE LA LECTURA:

1. **COMPRENSIÓN LITERAL:** preguntas de tipo literal, para responder oralmente  
¿Para cuantas personas es la receta? ¿Cuántos huevos por persona utilizamos? ¿Qué ingrediente es opcional? ¿Qué cantidad de atún en aceite necesitamos? ¿Qué ingredientes usamos para decorar? ¿Qué hacemos con los huevos una vez cocidos? ¿Cómo hacemos la pasta del relleno?
2. **COMPRENSIÓN INFERENCIAL:** se hacen en el cuaderno
  1. ¿Qué cantidad de huevos necesitaría para 10 personas?
  2. ¿Qué se necesita para hacer los huevos rellenos.
  3. Crees que la elaboración de esta receta es cara. ¿Por qué?

### ORGANIZAR LA INFORMACIÓN: (en el cuaderno)

Vas a escribir una receta de algún plato que a ti te guste, para ello puedes preguntar en casa, o buscar información sobre el plato que elijas.

Sigue estos pasos:

-Escribe el nombre del plato

-Escribe bajo el título los ingredientes y las cantidades.