

# Ensalada de otoño

## Ingredientes (para 4 personas)

- 1 kilo de patatas
- 150 gramos de pan de higo
- 1 granada grande
- 3 dientes de ajo
- 1 pizca de orégano
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Vinagre
- Sal
- Aceite de oliva

## Elaboración

- Se cuecen las patatas con piel, se pelan y se pican a trocitos. Se ponen en una ensaladera junto con el pan de higo también a trocitos y los granos de la granada.
- En el mortero se majan los ajos pelados, el orégano y el pimentón con un poquito de sal. Se agrega el aceite y el vinagre.
- Se añade el majado a la ensalada, se mezcla bien y se deja macerar 30 minutos antes de servir.

Receta de **Isabel Gago Tirado**, publicada en el libro “Nuevas recetas de cocina granadina”, publicado por la Diputación Provincial

## GUIÓN DIDÁCTICO: “Ensalada de otoño”

**TEXTO:** Ensalada de otoño

**Tema:** La receta

**Intención didáctica:** inferencias y valoración.

**Objetivo:** leer y comprender la estructura, contenido y finalidad de una receta.

**Estrategias de fluidez:** modelado, lectura en cadena y ecolectura.

**Estrategias de comprensión:** previsión, vocabulario, cuestionario y conexiones.

### SECUENCIACIÓN:

<b>1ª SESIÓN</b>	<p><b>Previsión.</b></p> <p>¿De qué trata la lectura con este título? ¿De qué ingredientes suelen estar hechas las ensaladas? Los ingredientes de las ensaladas, ¿están crudos o cocidos? ¿Cuáles son las estaciones del año? ¿En qué meses decimos que estamos en otoño? ¿Cuál es la estación anterior al otoño? ¿Y la posterior? ¿Conoces frutos propios del otoño?</p> <p><b>LECTURA MODELADA por parte de la maestra</b></p> <p><b>Vocabulario.</b> Se explicará el significado de las siguientes palabras y expresiones: pan de higo, orégano, majado, macerar, anterior, posterior, ingredientes, crudo.</p> <p><b>Pan de higo:</b> alimento típico de Málaga que se elabora con higos secos y almendras y se consume principalmente en Navidad.</p> <p><b>Orégano:</b> planta aromática, abunda en los montes de España, y las hojas y flores se usan como tónicas y en condimentos.</p> <p><b>Majado:</b> triturado. <b>Majar (machacar)</b></p> <p><b>Macerar:</b> ablandar algo estrujándolo o golpeándolo.</p> <p><b>Anterior:</b> que precede en lugar o tiempo.</p> <p><b>Posterior:</b> que está o queda detrás.</p> <p><b>Ingredientes:</b> cosa que entra con otras en un remedio, una bebida, un guisado u otro compuesto.</p> <p><b>Crudo:</b> dicho de un comestible: que no está preparado por medio de la acción del fuego, o que no lo está hasta el punto conveniente.</p> <p><b>Lectura en cadena</b></p>
------------------	---

<p><b>2ª SESIÓN</b></p>	<p><b>Lectura individual en voz alta.</b></p> <p><b>CONEXIONES</b>  ¿Os gustan las ensaladas?  ¿Cuándo tomas ensalada?  ¿Has ayudado alguna vez a tus padres a preparar una ensalada?  ¿Crees que debemos colaborar en las tareas de la casa, por qué?</p> <p><b>COMPRENSIÓN LITERAL:</b>  1. ¿Cuántos ingredientes necesitamos?  2. ¿Cuánto necesitamos de pan de higo?  3. ¿De qué está hecho el pan de higo?  4. ¿Qué utensilios nombran en la receta?  5. ¿De quién es la receta?</p>
<p><b>3ª SESIÓN</b></p>	<p><b>Ecolectura maestro/a-alumno/a</b></p> <p><b>COMPRENSIÓN INFERENCIAL</b>  1. ¿En qué época del año se puede hacer? ¿Por qué?  2. ¿Hay alguna ciudad que se llama igual que el nombre de este fruto?</p> <p><b>COMPRENSIÓN CRÍTICA</b>  ¿Te parece saludable esta receta? ¿Por qué?  Explica a los compañeros por qué es necesario que comamos ensalada.</p>
<p><b>4ª SESIÓN</b></p>	<p>Ordenar los pasos a seguir para la elaboración de la receta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lo majado se añade a la ensaladera mezclando todos los ingredientes y se deja macerar durante 30´.</li> <li>- Majamos los ajos, el orégano y el pimentón con un poco de sal y se agrega el aceite y el vinagre.</li> <li>- En una ensaladera se mezclan los trozos de patata cocida con los de pan de higo y los granos de granada.</li> </ul>