



Lengua

3.º de Primaria

La receta de cocina

Un texto que sirve para hacer algo, con ingredientes, pasos y verbos que mandan. Con solucionario razonado.



Nombre y apellidos: _____ Fecha: _____

Recuerda

Una **receta** es un texto **instructivo**: no cuenta una historia, explica **cómo se hace algo** paso a paso. Tiene tres partes fijas: **El título**, que dice qué se va a preparar. **Los ingredientes**, con la **cantidad** de cada uno. Van en lista. **La elaboración**, con los pasos **en orden** y numerados. Muchas recetas añaden además el **tiempo** y para **cuántas personas** es.

Trucos

Los verbos de una receta van casi siempre en **imperativo**: «pela, corta, mezcla, añade, bate, hornea». Son órdenes, pero amables: te están enseñando. El **orden importa** más que en ningún otro texto. Si dices «hornea» antes que «mezcla», la receta no sale. Por eso los pasos van numerados y no en un párrafo seguido. Las **cantidades** tienen que ser exactas: no vale «un poco de harina». Se escribe «200 g de harina», «medio litro de leche», «dos cucharadas de azúcar». Y hay que escribir **todo** lo que hace falta, aunque parezca obvio: si se te olvida decir «enciende el horno», quien la siga se quedará esperando. Para el adulto. Cocinar de verdad siguiendo la receta escrita por el niño es la mejor corrección posible: los pasos que falten aparecen solos, y el error se ve sin necesidad de señalarlo.

1. Las tres partes. Escribelas por orden.

2. ¿Dónde va cada cosa? Escribe TÍTULO, INGREDIENTES o ELABORACIÓN.

- e) «Hornea 30 minutos.» _____
- a) «200 g de harina» _____
- b) «Bizcocho de yogur» _____
- c) «Mezcla la harina con el azúcar.» _____
- d) «3 huevos» _____



3. Ordena los pasos. Numéralos del 1 al 5.

- ___ Hornea 25 minutos.
- ___ Enciende el horno a 180 grados.
- ___ Bate los huevos con el azúcar.
- ___ Añade la harina y mezcla.
- ___ Vierte la masa en el molde.

4. Los verbos que mandan. Subraya los verbos de estos pasos.

- a) Pela dos plátanos y córtalos en rodajas.
- b) Añade el yogur y mezcla todo bien.
- c) Calienta la sartén y echa el aceite.

5. Cantidades exactas. Cambia lo vago por algo concreto.

- a) un poco de harina → ___
- b) bastante leche → ___
- c) unos huevos → ___
- d) algo de azúcar → ___

6. Falta un paso. Lee y di cuál.

«Ingredientes: pan, tomate, aceite y sal. Elaboración: 1. Corta el pan. 2. Echa el aceite y la sal.»

Falta: ___

7. Escribe tu receta. Algo que sepas hacer sin fuego.

Título: ___

Ingredientes: ___

Elaboración:

1. ___

2. ___

3. ___

8. Para cuántos y cuánto tarda. Completa tu receta.

Para ___ personas. Tiempo: ___ minutos.

El reto

Coge una **receta de verdad** de casa o de internet.



1. Cópiala separando bien las tres partes.

2. Cuenta cuántos pasos tiene y cuántos ingredientes.

3. Ahora hazla con un adulto siguiendo solo lo que has copiado.

Después contesta: ¿te ha faltado algún dato al hacerla? ¿Y había algún paso que no se entendía bien? Escríbelo mejor.



Solucionario

Ejercicio 1: **título, ingredientes y elaboración**. Ejercicio 2: a) INGREDIENTES b) TÍTULO c) ELABORACIÓN d) INGREDIENTES e) ELABORACIÓN. Ejercicio 3: 1 enciende el horno, 2 bate los huevos, 3 añade la harina, 4 vierte la masa, 5 hornea. Encender el horno va **primero** aunque parezca que no: tiene que calentarse mientras preparas la masa. Ejercicio 4: a) **pela, corta** b) **añade, mezcla** c) **calienta, echa**. Ejercicio 5: respuesta abierta con cantidades concretas: «200 g de harina», «medio litro de leche», «tres huevos», «dos cucharadas de azúcar». Ejercicio 6: falta **untar o poner el tomate**, que está en los ingredientes y no aparece en ningún paso. Comparar la lista de ingredientes con los pasos es la forma más rápida de encontrar lo que falta. Ejercicio 7 y 8: respuesta abierta. Se revisa que los pasos estén numerados, que empiecen por un verbo en imperativo y que todos los ingredientes de la lista aparezcan usados. El reto: respuesta abierta. Casi siempre falta algo o hay un paso ambiguo, y descubrirlo cocinando es la mejor corrección. Se da por conseguido si identifica el fallo y reescribe ese paso.

Hoja de registro

Esta hoja es para el docente. Marca C en lo conseguido, EP en lo que va con ayuda y NC en lo que aún no aparece.

1. Conoce las tres partes de una receta. C [] EP [] NC []
2. Coloca cada dato en su parte. C [] EP [] NC []
3. Ordena correctamente los pasos. C [] EP [] NC []
4. Usa verbos en imperativo. C [] EP [] NC []
5. Escribe cantidades exactas. C [] EP [] NC []
6. Detecta un paso o un dato que falta. C [] EP [] NC []

El reto

Cómo leer el conjunto. El 6 enseña una técnica de revisión que sirve para cualquier texto instructivo: **comparar la lista con los pasos**. Si un ingrediente no se usa, falta un paso; si un paso usa algo que no está en la lista, falta un ingrediente. El 5 es donde se ve si ha entendido para qué sirve el texto. «Un poco de harina» no es un error de lengua, es un error de función: la receta deja de servir. El 3 con el horno es la trampa buena. Ordenar por lógica de cocina, y no por el orden en que aparecen las cosas, exige imaginar el proceso entero antes de escribirlo.