

## ENSALADA CAMPERA CON LOMOS DE ATÚN EN CONSERVA



30-40 min.



fácil



4 comensales

primavera, verano,  
otoño, invierno

### INGREDIENTES

Para cuatro personas

4 patatas	250 g de lomos de atún en conserva
2 huevos	20 g de aceitunas
2 cebolletas	90 ml de aceite de oliva
1 pimiento verde	30 ml de vinagre
1 pimiento rojo	Perejil
2 tomates	Una pizca de sal

### ELABORACIÓN

1. Cuece durante unos 30 minutos las patatas lavadas, con piel, en una cazuela, cubiertas con agua y una pizca de sal.
2. Para comprobar si están cocidas, pínchalas con un tenedor. Retíralas del fuego, escúrrelas y déjalas enfriar.
3. Pela las patatas, córtalas en rodajas y resérvalas.
4. Cuece los huevos durante 10 minutos. Una vez cocidos, enfríalos bajo el grifo de agua fría, pélalos y córtalos en gajos.
5. Corta en juliana los pimientos y las cebolletas. Lava y corta los tomates en gajos.
6. Para elaborar la vinagreta, bate homogéneamente el aceite de oliva y el vinagre hasta conseguir una mezcla. Añádele sal.
7. Aliña con esta vinagreta las hortalizas troceadas, y distribúyelas en una ensaladera con la base de patatas cocidas. Reparte los gajos de huevo y tomate alrededor, coloca los lomos de atún, las aceitunas y el perejil por encima y añade un poco de vinagreta sobre el conjunto.

[www.consumer.es](http://www.consumer.es)

## Antes de la lectura

1 ¿Cuál es el título del texto?

.....

2 ¿Cuál es su ingrediente principal?

.....

3 En un primer vistazo, ¿cuántas partes crees que tiene este texto? ¿Cuáles son?

.....

4 ¿Conoces alguna receta de cocina? ¿La has cocinado tú?

.....

## Durante la lectura

5 Escribe el significado que tienen en el texto estos términos o expresiones:

• Cortar en juliana: .....

.....

• Homogéneamente: .....

.....

• Aliñar: .....

.....

6 Bajo el título aparecen cuatro iconos. ¿A qué hace referencia cada uno de ellos?

.....

.....

7 De todos los ingredientes de la receta, ¿cuáles son los que deben cocinarse?  
¿Cómo se utilizan los demás?

.....

.....



**8** ¿Cuáles son los ingredientes que se utilizan para aliñar?

.....  
.....

**9** ¿Qué ingredientes se cortan en gajos?, ¿cuáles en rodajas?, ¿cuáles en juliana?

- Gajos: .....
- Rodajas: .....
- Juliana: .....

**10** Los textos instructivos constan de «meta» (lo que se pretende realizar, con una pequeña descripción incluida) y «programa» (los pasos para alcanzar la meta). Señala ambas partes en el texto.

.....  
.....  
.....

**11** Según la intención del autor, este es un texto instructivo. Explica por qué.

.....  
.....

**12** Las recetas de cocina, como otros textos instructivos, emplean el imperativo para dirigirse al receptor. Escribe todos los que aparecen en esta receta.

.....  
.....  
.....

**13** Además del imperativo, puede aparecer una forma no personal del verbo. Reescribe los dos primeros pasos sustituyendo el imperativo por la forma no personal adecuada.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

14 Entre los ingredientes, ¿cuáles son sustantivos o nombres no contables?

.....

.....

.....

### Después de la lectura

15 Teniendo en cuenta que la intención de este texto es presentar los pasos necesarios para elaborar una receta de cocina, ¿crees que consigue su propósito o finalidad?, ¿por qué?

.....

.....

16 ¿Consideras apropiado el grado de «Dificultad: fácil»? Razona tu respuesta.

.....

.....

.....

17 Escribe una receta de cocina siguiendo la forma que presenta el texto que has leído.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....