

## TORTILLA DE PATATAS

Se pelan y se lavan las patatas (se calcula una patata grande por persona). Se cortan en láminas no muy grandes. Se fríen las patatas en aceite abundante. Para hacer la tortilla es muy importante que las patatas estén blandas y no crujientes. Para eso hay que freírlas a fuego bajo y en una sartén tapada durante unos 10 minutos. En un recipiente grande (por ejemplo una ensaladera) se baten los huevos (se calcula un huevo por persona). Se echa sal. Cuando las patatas ya están blandas, se sacan de la sartén y se escurren de aceite. Entonces se mezclan bien con los huevos batidos y se deja reposar unos 5 minutos. Mientras la mezcla de los huevos y las patatas reposa, se pica media cebolla en trozos muy pequeños y se fríe con un poco de aceite durante 5 ó 10 minutos. Cuando está lista, se echa a la mezcla.

En una sartén un poco profunda se echan 2 cucharadas de aceite. Cuando está caliente, se echa la mezcla de las patatas, los huevos y la cebolla y se fríe a fuego medio. Después de un par de minutos en la sartén se da la vuelta a la tortilla (cuidado aquí, hacerlo en el aire es difícil si no sabes, utiliza un plato; es menos elegante pero más seguro). Es conveniente echar un poco más de aceite a la sartén cuando se da la vuelta porque si no, la tortilla se puede pegar. Cuando la tortilla está hecha por los dos lados, ya se puede comer. ¡Buen provecho!

<http://cepacastuera.juntaextremadura.net/>



## GUIÓN DIDÁCTICO

**Código de Centro:** 18000027

**Nombre Centro:** C.E.I.P. San Antonio

**Localidad:** Alamedilla

**Zona-Subzona:** 5

**Guión Didáctico para el curso:** 3º y 4º de Primaria

**1º Título:** Tortilla de patatas.

**2º Tema:** Receta de cocina.

**3º Intención didáctica:** Practicar principalmente las estrategias de comprensión lectora de previsión y autopreguntas.

**4º Cuestionario:**

- ¿Cuál es el título de esta lectura?
- ¿Cómo han de estar las patatas para realizar esta receta?
- ¿Qué ingredientes son necesarios para realizar esta receta?
- ¿Con qué tenemos que mezclar los huevos?
- ¿Cómo conseguimos que las patatas estén en su punto para realizar la tortilla?
- ¿Cómo ha de ser la sartén en la que realizaremos la tortilla?
- ¿Qué consejo encontramos en la receta para dar la vuelta a la tortilla?
- ¿Cuánto tiempo se tarda en realizar esta receta?
- ¿Qué tenemos que poner en la sartén para que la mezcla de la tortilla no se pegue?
- ¿Qué tipo de texto hemos leído?
- ¿Qué pretende el autor al escribir este texto?
- ¿Cuál es la idea principal del texto?
- ¿Cuántas patatas y cuantos huevos necesitamos para realizar una tortilla para 4 personas?
- ¿Por qué tenemos que freír las patatas a fuego lento y tapadas?
- ¿Cómo saldría la tortilla si no escurrimos el aceite a las patatas?
- ¿Y si pelamos las patatas en láminas gruesas?
- ¿Qué significa “buen provecho”?
- Describe en cuatro pasos como realizar una tortilla de patatas.
- ¿Te gusta la tortilla de patatas?

- ¿Piensas que es una buena receta de tortilla de patatas?
- ¿Te atreverías a llevar a la práctica esta receta? ¿Y otra receta?
- Describe los ingredientes y pasos a seguir para realizar algún plato que tú sepas preparar.

**5º Estrategias de fluidez:** Lectura modelada por el profesor, lectura modelada por algún alumno, lectura guiada, lectura anticipatoria, lectura simultánea, lectura rápida y eco lectura.

**6º Estrategias de comprensión:** Previsión, vocabulario, conexiones, autopreguntas, inferencias, visualización, resumen de la idea principal y valoración.

**7º Secuencia didáctica:** 4 sesiones

**1ª Sesión.**

**Fluidez lectora:** Lectura modelada por el profesor, lectura anticipatoria, lectura guiada.

**Comprensión:**

- **Previsión:** se explica a los alumnos en qué consiste esta estrategia. Colocamos el título en la pizarra antes de dar el texto al alumno. A partir de la lectura del título preguntamos a los alumnos:

¿De qué pensáis que hablará la lectura que vamos a realizar esta semana?

¿Qué tipo de lectura es? ¿Un cuento? ¿Un poema?

¿Habéis leído alguna vez un libro de recetas de cocina?

Normalmente, en una receta de cocina, encontramos dos informaciones. ¿Cuáles son estas?

- **Vocabulario:** una vez leído el texto se intentará aclarar las palabras y expresiones que los alumnos no hayan comprendido.

Calcula, láminas, abundante, ensaladera, reposar, elegante, conveniente, buen provecho,...

**2ª Sesión.**

**Fluidez lectora:** Lectura modelada por un alumno, lectura guiada, lectura simultánea.

**Comprensión:**

- **Conexiones:** establecer un pequeño debate en clase en el que los alumnos expongan si alguna vez han consultado una receta de cocina en un libro, internet, un programa de televisión o una revista; si la han llevado a cabo con la ayuda de un adulto, que pasos han seguido, si les ha sido de utilidad,...
- **Autopreguntas:** Se explica la estrategia al alumnado. Se realizan y contestan las preguntas literales del cuestionario como ejemplo, y posteriormente se invita a los alumnos a elaborar preguntas literales para realizárselas a sus compañeros y comprobar así el nivel de comprensión del texto.

**3ª Sesión.**

**Fluidez lectora:** Lectura modelada por profesor, lectura guiada, eco lectura.

**Comprensión:**

- **Inferencias:** se realizan las preguntas inferenciales del cuestionario, tratando de que el alumnado comprenda qué nos quiere enseñar el texto y qué intención ha tenido el autor al escribirlo.
- **Visualización:** Cerramos los ojos y pensamos en los ingredientes que necesitamos para realizar una tortilla de patatas. Una vez que los hemos visualizado vamos realizando la tortilla en nuestra imaginación: primero, después.  
Puede completarse esta estrategia realizando un dibujo de los ingredientes y pasos más importantes a seguir para la elaboración de una tortilla de patatas.

**4ª Sesión.**

**Fluidez lectora:** Lectura modelada por profesor, lectura guiada, lectura simultánea.

**Comprensión:**

- **Resumen de la idea principal.** Intentaremos que en pocas palabras el alumnado sea capaz de describir los pasos necesarios para realizar una tortilla de patatas y los ingredientes necesarios para realizarla.

- Valoración. Por último plantearemos al alumnado las preguntas valorativas incluidas en el cuestionario, intentando que justifiquen siempre su respuesta.