



m i l i b r o
d e r e c e t a s

eat

enjoy

share



Este libro de recetas es de:

TORRIJAS

INGREDIENTES (aproximadamente para unas 20 torrijas):

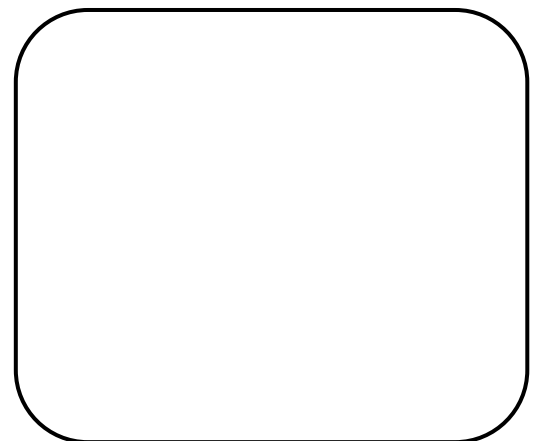
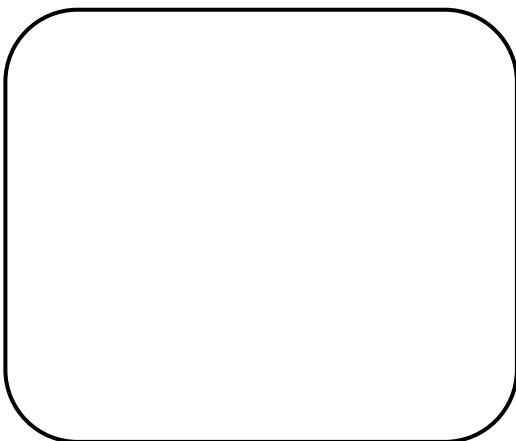
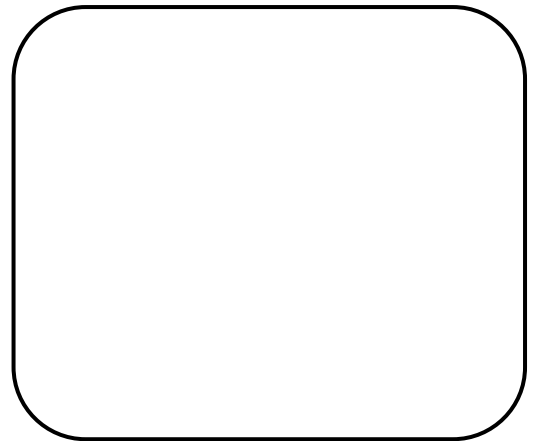
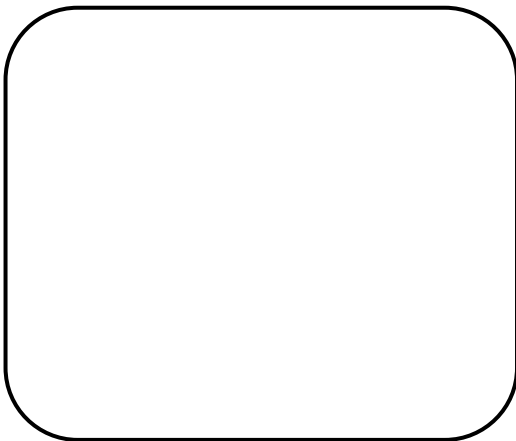
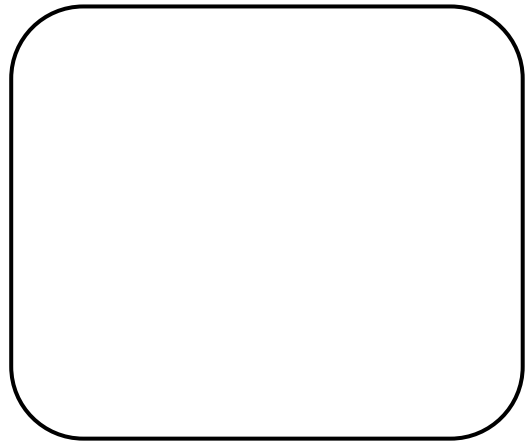
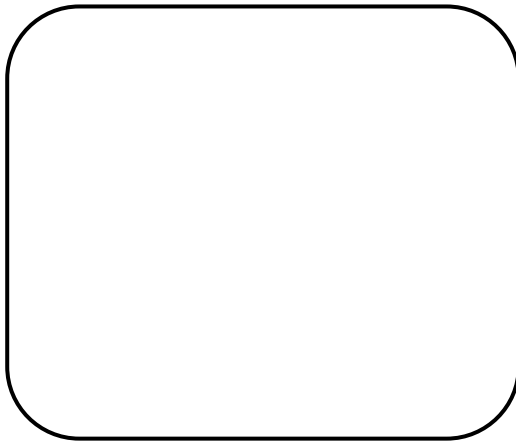
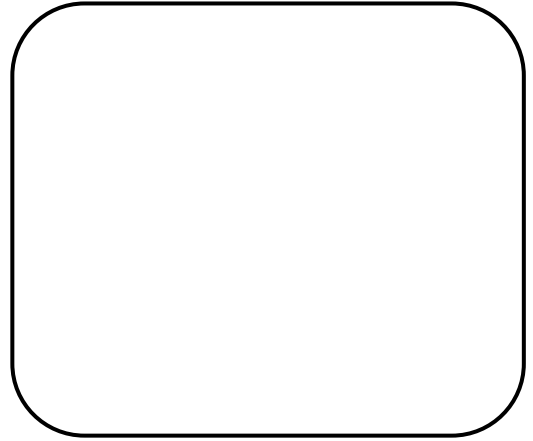
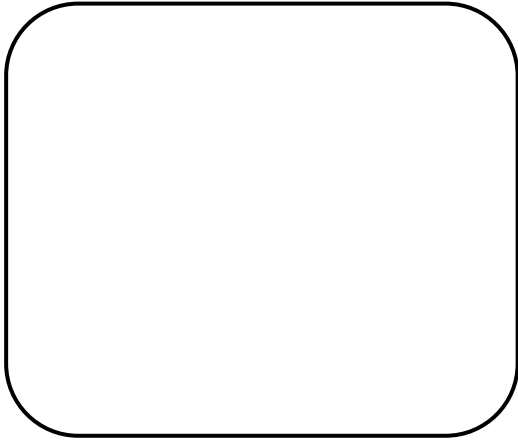
- 1 barra de pan del día anterior, o barra especial para torrijas (suelen tener en las panaderías y pastelerías).
- 1 litro de leche.
- 100 gramos de azúcar.
- 1 rama de canela.
- 1 litro de aceite de oliva.
- 2 huevos.
- La piel de un limón (sin la parte blanca).
- Azúcar y canela molida para rebozar.

ELABORACIÓN:

1. Cortar el pan en rebanadas finas, de 1'5 ó 2 centímetros.
2. Calentar en un cazo la leche con el azúcar, la rama de canela y la piel de limón, hasta que hierva. Después hay que dejarlo enfriar un poco.
3. Bate los huevos.
4. Calienta el aceite en una sartén.
5. Moja las rebanadas de pan en la leche, que debe estar templada o calentita. ¡Cuidado! Si está muy caliente el pan se pondrá demasiado blando.
6. Pasa las rebanadas de pan por el huevo, por las dos caras.
7. Fríe las rebanadas de pan por los dos lados, con cuidado de no quemarte. Cuando las saques, ponlas en un plato con papel de cocina para que absorba el aceite.
8. Mientras se enfría un poquito la torrija, mezcla en un plato un poco de azúcar y un poco de canela molida. Cuando las torrijas hayan escurrido el aceite, las rebozamos por esta mezcla y... ¡¡listas para disfrutar!!

LENGUA – PLÁSTICA

1. Elabora un dibujo para cada paso de la receta, donde se vea de forma clara lo que hay que hacer en cada uno.



MATEMÁTICAS

1. Hoy trabajamos con litros. Con material manipulativo, coloca y contesta. ¿Cuántos litros son?

Recuerda que puedes utilizar tu material manipulativo de goma eva:



Un litro



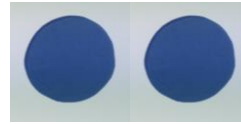
Medio litro



Cuarto de litro

Ejemplo:

1 litro + 2 medios litros = 2 litros.



Ahora te toca a ti:

2 litros + 4 medios litros = _____

5 litros + 3 medios litros = _____

1 medio litro + 6 cuartos de litro = _____

4 medios litros + 4 cuartos de litro = _____

2 litros + 3 medios litros + 3 cuartos de litro = _____

6 cuartos de litro + 3 litros + 3 medios litros = _____

MATEMÁTICAS

1. Dibuja con una regla dos líneas con la medida del grosor de la torrija:
1.5 centímetros 2 centímetros

Y ahora una línea como si fueran 3 torrijas juntas: $2\text{cm}+2\text{cm}+2\text{cm} \rightarrow 2 \times 3 = \underline{\hspace{2cm}}$ cm

2. Esta receta está pensada para 20 personas, pero vamos a hacer una fiesta para todo 2º de Primaria, y seremos unas 80 personas.
- a. Dibuja el número 80 con palillos o con símbolos.

b. Rodea los palillos o símbolos correspondientes haciendo grupos de 20. ¿Cuántos grupos de 20 te han salido? Han salido grupos de 20.

c. Sabiendo esto, ¿cuál será la cantidad de cada ingrediente que debemos comprar para hacer las torrijas para 80 personas?

1 barra de pan ➡ 4 barras de pan

1 litro de leche ➡ _____

100 gramos de azúcar ➡ _____

1 rama de canela ➡ _____

1 litro de aceite de oliva ➡ _____

2 huevos ➡ _____

La piel de un limón ➡ _____



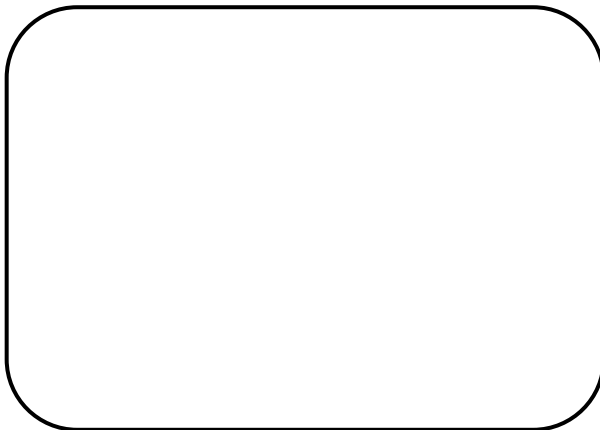
MATEMÁTICAS

1. Observa el ticket y responde:
 ¿Qué ingredientes no he comprado?
 ¿Por qué crees que puede ser?

AUTOSERVICIO MORENO		
SAN BARTOLOME DE PINARES		
AVILA		
TELEFONO: 920 270012		
GASTELUT SL CIF: B-05128566		
Fra. Simp.: 00100647144		
T:00 N:647144 F:26/3/2020 17:46		
Cant	Descripcion	Total
1	HUEVOS XL MAS 73 GR	2,25
1	ACEITE OLIVA DINTEL 1 L	2,37
1	AZUCAR ACOR 1 KG	0,79
1	POLLUELO CANELA RAMA	0,75
1	FRUTA	0,23
<hr/>		
	BASE 4%: 2,38	IVA: 0,10
	BASE 10%: 4,01	IVA: 0,40
<hr/>		
	Subtotal.....:	6,89
ANUL TICKET: 647144		
Le atendio CAJERO 111		
Gracias por su visita		

2. Coloca los precios ordenándolos de más caro a más barato. Recuerda usar el signo > (mayor que).

3. Coloca de dos maneras diferentes los billetes y/o monedas necesarios para pagar con la cantidad justa.



4. Amigos del 100. 1 euro = 100 céntimos. ¿Cuánto me devolverán si intento pagar cada uno de estos productos con un euro? Puedes ayudarte utilizando monedas.

Azúcar:

Cuesta 79 céntimos.

Pago con 1 euro.

Me devuelven 21 céntimos.

De 79 a 100	
1	80
20	100
21	

Canela en rama:

Cuesta ____ céntimos.

Pago con 1 euro.

Me devuelven ____ céntimos.

De a 100	

Limón (fruta):

Cuesta ____ céntimos.

Pago con 1 euro.

Me devuelven ____ céntimos.

De a 100	

LENGUA



1. Rodea los verbos que aparecen en la receta de las torrijas.

batir remover escurrir calentar rallar
gratinar cortar asar untar rebozar freír

2. Haz una lista de los utensilios (herramientas) necesarios para hacer la receta.

3. ¿Te has fijado en cómo se escribe torrija? Lleva -rr-. ¿Se te ocurre alguna palabra más con -rr- ?

4. Ahora vamos a pensar palabras que rimen con torrija, como si hiciéramos una poesía. Recuerda que debes fijarte en la parte final de la palabra: torri**IJA**. Como por ejemplo, clavi**IJA**. ¡1, 2, 3... responde otra vez!

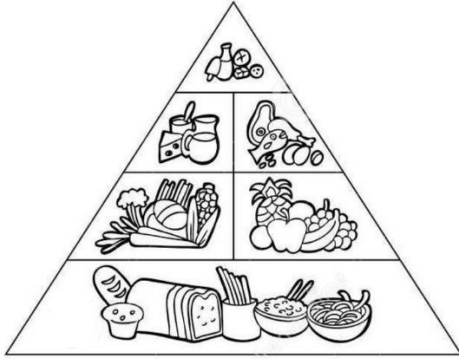
5. ¿Te atreves a hacer un verso cortito con algunas de las palabras del ejercicio 4? Estas palabras tienen que ir al final.

Ejemplo: Tras arreglar a mi guitarra las clav**ijas**
me fui a merendar unas ricas torri**ijas**.

CIENCIAS NATURALES



1. Colorea, en la pirámide de alimentos, el apartado al que pertenecen las torrijas. ¿Podemos tomarlas todos los días? ¿Por qué?



2. ¿En qué momentos del día consumirías una torrija? Rodea.

desayuno

almuerzo

comida (plato principal)

postre

merienda

cena (plato principal)

3. ¿Hay que tener en cuenta algún hábito saludable cuando cocinamos?

Antes de cocinar: _____

Mientras cocinamos: _____

Después de cocinar: _____

4. ¿Cómo se conservan los ingredientes de las torrijas para que estén en buen estado?

En el frigorífico: _____

En la despensa o armarios: _____

5. Clasifica los ingredientes de las torrijas:

Origen animal

Origen vegetal

CIENCIAS SOCIALES

1. El primer plato parecido a una torrija es del siglo I. En la Edad Media, se hacían recetas parecidas en varios países de Europa: Francia, Reino Unido, Italia... ¿Conoces tú algún plato típico de otros países? Relaciona cada plato con su país, y si te sabes alguno más, añádelo.

sushi	España
hamburguesa	Reino Unido
paella	Japón
pizza	Alemania
fish and chips	Estados Unidos
pretzel	Italia

2. ¿Sabes que gracias a Cristóbal Colón en España podemos tomar alimentos como patatas, tomate, cacao...? Señala qué platos no podríamos preparar si Colón no se hubiese traído esos productos.

Tarta de 3 chocolates	Torrijas	Tortilla de patata	
Gazpacho	Pizza	Cocido	Chocolate con churros
Flan	Ensaladilla rusa	Macarrones a la boloñesa	
Nocilla	Tortilla francesa	Pollo asado	

