

¡Leamos una receta de cocina!

1 👁 Lee atentamente los siguientes textos.

Ensalada a la chilena

Porciones: 4

Ingredientes

- 4 tomates medianos.
- 1 cebolla cortada en pluma.
- 1 ramito de cilantro.
- Sal.
- Aceite.



Preparación

1. Colocar la cebolla en un recipiente con agua caliente por unos minutos; luego, escurrir.
2. Pelar los tomates y cortarlos en rodajas.
3. Picar el cilantro muy fino.
4. Mezclar los ingredientes.
5. Agregar aceite y sal a gusto.

2  ¿Por qué crees que esta ensalada se llama “a la chilena”?

3  ¿Por qué crees que hay que colocar la cebolla en agua?

4  ¿Qué otro nombre le pondrías a esta receta?

5  ¿Crees que esta receta de cocina es saludable? ¿Por qué?
