

Leo y comprendo

👁 Lee atentamente el siguiente texto.

Mote con huesillos

Porciones: 4

Ingredientes

- 1 taza de azúcar.
- 8 huesillos.
- 1 taza de mote.
- Canela.
- Cáscara de naranja.



Preparación

1. Lavar los huesillos o duraznos secos y dejarlos en remojo durante toda una noche.
2. Poner a hervir la mezcla durante media hora.
3. Dejar enfriar.
4. Hervir el mote durante 30 minutos a fuego bajo.
Retirar y lavar con agua helada.
5. Servir muy frío. Se consideran 2 huesillos por persona.

¿Qué comprendí?

- 1  ¿Cuál es el primer paso para preparar esta receta de cocina?

- 2  Une según corresponda.

4 personas

Hervir el mote durante 30 minutos

Mote con huesillos

8 huesillos

Nombre de la receta

Ingredientes

Porciones

Preparación

- 3**  Dibuja los ingredientes que se necesitan para preparar esta receta.



- 4**  ¿Cómo se debe servir el mote con huesillos?
