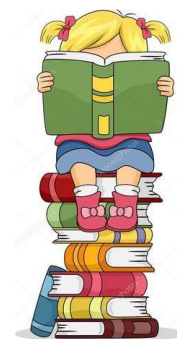




COMPRESIÓN LECTORA AL HOGAR

“No dejes para mañana lo que puedes leer hoy”



Profesora: Jimena Zech

NOMBRE:.....

CURSO:..... FECHA:.....

NOTA: FIRMA APODERADO:.....

Ingredientes de Sudamérica

Achiote

Colorante natural y afrodisiaco, es un condimento típico de la cocina colombiana.

Papa amarilla

De los valles bajos de Perú es esta papa que se hace puré para las causas.

Ají rocoto

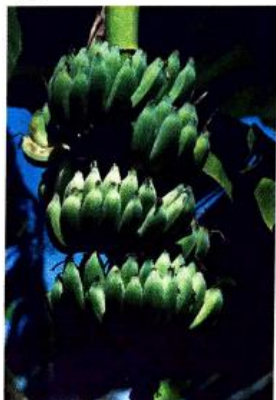
Infaltable en un cebiche y base del rocoto relleno.

Palillo

Condimento que le da el toque final al ají de gallina.

Plátano verde

Para los tostones y el plátano frito tan común en Venezuela, Colombia y Ecuador.



Papa chuño

Para conservar la papa, los pueblos altiplánicos la deshidratan y la comen en platos como el fricasé paceño. Actualmente se produce y consume chuño en Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador y Perú.

Yuca

Además de asado o frito para servir como acompañamiento, este tubérculo es la base del sancocho, típica sopa tropical.

Maracuyá

Antes era escasa pero ahora esta fruta subtropical muy usada en zumos y batidos se cultiva en gran parte de Latinoamérica. En Chile se consigue en algunos supermercados.



Ají amarillo

También llamado ají dulce o escabeche, es el que le da picor a las causas peruanas.

Maíz morado

Para la chicha morada. Se cuece, pero no se ablanda, así que no se puede comer. Solo se usa el jugo para hacer la chicha.

Capulí

Marketeadado como Golden Berry, el capulí o aguaymanto se da en zonas tropicales de Perú y Ecuador y es un fruto dulce muy usado en postres y tragos como el aguaymanto sour.

Elote o choclo peruano

Crece igual que el maíz amarillo, pero su semilla es distinta. Sus granos combinan a la perfección con un buen cebiche.

Frijoles rojos

Esta leguminosa abunda en guisados y sopas de Venezuela y Colombia.

1.- ¿Cómo clasificarías el tipo de texto?

- A. Narrativo.
- B. Expositivo.
- C. Normativo.
- D. Argumentativo.

2.- ¿En qué plato se utiliza el ají amarillo?

- A. Causa.
- B. Cebiche.
- C. Guisado.
- D. Rocoto relleno.

3.- ¿Qué característica común tienen los ingredientes presentados?

- A. Son tubérculos.
- B. No se dan en Chile.
- C. Se utilizan en la cocina chilena.
- D. Se venden en El Señor de los Milagros.

4.- ¿Cómo se denomina el capulí comercialmente?

- A. Elote.
- B. Aguaymanto.
- C. Golden Berry.
- D. Aguaymanto souer.

5.- ¿Qué condimento se utiliza para el ají de gallina?

- A. Palillo.
- B. Achiote.
- C. Ají rocoto.
- D. Ají amarillo.

6.- ¿Qué ingredientes es la base de las causas?

- A. Papa chuño.
- B. Ají amarillo.
- C. Frijoles rojos
- D. Papa amarilla

7.- ¿Qué rasgos comparten los frijoles rojos y el achiote?

- A. Se usan en guisados y sopas.
- B. Se usan en la cocina colombiana.
- C. Se usan como colorante natural.
- D. Se usan en la cocina venezolana.

8.- En el texto se menciona la palabra causa. Este término tiene varios significados.

1.- **Causa:** motivo o razón para actuar de una determinada manera.

2.- **Causa:** plato típico de la gastronomía peruana.

3.- **Causa:** Asunto que se tramita ante un tribunal **judicial**; audiencia o juicio.

Escribe una oración con cada uno de los significados.

