

## TEXTOS INSTRUCTIVOS.

Los textos instructivos son muy variados y frecuentes en la vida cotidiana. Cómo se redacta una receta (receta de una receta).

Las recetas siguen una determinada estructura:

1. **Nombre del plato**
2. **Ingredientes** (Junto al nombre de los ingredientes, se especifica la cantidad que hay que emplear, que dependerá del número de comensales).
3. **Procedimiento** (Las distintas fases de elaboración deben estar claramente delimitadas y colocadas en el orden en que han de ser ejecutadas).

En el procedimiento, evitaremos repetirnos mucho, para ello utilizaremos palabras “enlace” como por ejemplo: Primero, luego, a continuación, segundo, para finalizar, para completar, después ... seguidas de la indicación de lo que hay que hacer en la receta.

Puedes elegir uno de estos estilos:

- Verbos en imperativo, ejemplo: "añade el azúcar".
- Pronombre, ejemplo: "se añade el azúcar".
- Verbos en infinitivo, ejemplo: "añadir el azúcar".

Elige un estilo y empléalo para toda la receta. No los mezcles.

Intenta que tu receta presente un aspecto correcto y atractivo:

- Haz un título llamativo.
- Respeta márgenes y sangrados del texto.
- Incluye dibujos o imágenes.
- No cometas faltas de ortografía.
- Emplea sinónimos.

Si os animáis, podéis grabaros haciendo la receta, y me enviáis el video. Que no cunda el pánico, esto no es obligatorio, pero así os veo cómo estáis.

BUENO, A COCINAR!!!!

A continuación os dejo un ejemplo con la receta que yo he realizado. Espero que os guste.

## " BIZCOCHO DE CHOCOLATE "

### INGREDIENTES para 8 personas

- Harina.
- Azúcar.
- Aceite.
- 1 Yogur.
- 3 huevos.
- Un sobre de levadura.
- Mantequilla.
- 1 tableta de chocolate.

### Aclaración importante.

En esta receta, el envase vacío del yogur sirve de MEDIDA . Lo primero que hay que hacer es pasar el yogur a un cuenco , lavarel vaso y secarlo.

### PREPARACIÓN O ELABORACIÓN.

**Primero** batimos los huevos con 2 vasos de azúcar. **A continuación**, añadimos el yogur poco a poco mientras seguimos batiendo. **Después**, a la mezcla anterior echamos con un colador de malla metálica, 2 vasos y medio de harina con 1 sobre de levadura.

**Mezclamos** todo muy bien y añadimos un vaso de aceite, mientras removemos.

**Por último**, derretimos la tableta de chocolate, (yo lo hago en el microondas) y se la echamos a la mezcla, removiendo hasta que se quede una crema homogénea.

Encendemos el horno a 180° y engrasamos con mantequilla un molde, espolvoreamos con harina y retiramos la que sobra sacudiendo el molde.

Rellenamos el molde con nuestra mezcla, cubrimos con papel de aluminio y horneamos durante 45 min aproximadamente.

