

Leamos y escribamos

FCAT Reading Focus



LA.A.1.4.2

Use strategies to understand words and text, and to make and confirm inferences from what is read

ESTRATEGIA

para leer Before you begin to read a text, take a moment to see how it is organized. Look for clues such as titles, subtitles, icons, numbered lists, and boldfaced words. Such clues will help you see the overall structure and meaning of what you are reading, and help you to guess the meanings of words you don't know.

Antes de leer FL.A.2.2.3

- A** Usa la estrategia para determinar cómo está organizado el texto. ¿Qué clase de texto es? ¿Qué tipo de información esperas encontrar en el texto?



El sabor de Puerto Rico

Deliciosas y crujientes¹, las croquetas de bacalao² son un plato típico puertorriqueño ideal para servirse como pasaboca.

Un plato con muchos nombres

Las croquetas saladas son uno de los platos más característicos de la cocina del Caribe. En las Antillas se llaman **acras**, en Jamaica **stamp and go** y en Puerto Rico **surrullitos**. Las de bacalao son las más difundidas³ aunque se pueden preparar con otros tipos de pescado fresco, gambas, berenjenas, palmitos, coles caribeñas, calabaza⁴ y otras verduras. Frecuentemente se sirven como entrantes o como un excelente segundo plato acompañadas por una ensalada.

Croquetas de pescado

INGREDIENTES

250 gramos de bacalao	80 gramos de harina ⁷
1 cebolla	2 huevos
1 diente de ajo	1 pizca de curry
2 cucharaditas de perejil picado ⁵	1 vaso de aceite de oliva
3 guindillas ⁶ picantes pequeñas	pimienta
1 cucharada de leche	

DIFICULTAD: MEDIA

PREPARACIÓN: 25 MIN.

COCCIÓN: 5 MIN.

CALORÍAS POR PERSONA: 171

Sirve a 6 personas.

1 crunchy 2 cod 3 widespread 4 shrimp, eggplant, hearts of palm, Caribbean cabbage, squash 5 chopped parsley 6 bird pepper 7 flour

P R E P A R A C I Ó N



1 Ponga el bacalao entero en un recipiente lleno de agua fría. Déjelo remojar¹ por dos días en el refrigerador. Cambie el agua cada ocho horas.



2 Escorra² el bacalao y séquelo con papel de cocina. Quítele la piel y las espinas³. Córtele en pequeños pedazos y trítúrelos⁴ con una picadora eléctrica. Ponga el pescado triturado en un recipiente grande.



3 Pique la cebolla y el ajo. Machaque⁵ las guindillas en un mortero. Mezcle la cebolla, el ajo, el perejil picado y las guindillas machacadas con el bacalao.



4 En otro recipiente, bata la leche y los huevos con la harina hasta tener una mezcla espesa⁶. Añada el bacalao y una pizca de curry y de pimienta. Mezcle todo muy bien.



5 Caliente el aceite en una sartén⁷. Ponga cucharadas del preparado en el aceite. Fría las croquetas por dos o tres minutos, revolviéndolas⁸ hasta que se pongan crujientes y doradas⁹.



6 Sáquelas y póngalas sobre un papel absorbente.



7 Sívalas en una bandeja¹⁰ con sal, limón y guindillas.

1 soak 2 drain 3 bones 4 grind them 5 Crush 6 thick 7 frying pan 8 stirring them
9 golden 10 tray

