

El desafío de los camotes

Un libro de lectura de Reading A-Z • Nivel Q

Número de palabras: 1,053



Reading a-z

Visite www.readinga-z.com
para obtener miles de libros y materiales.

LECTURA • Q

El desafío de los camotes



Escrito por Vera Ogden Bakker
Ilustrado por Joel Snyder

www.readinga-z.com

El desafío de los camotes



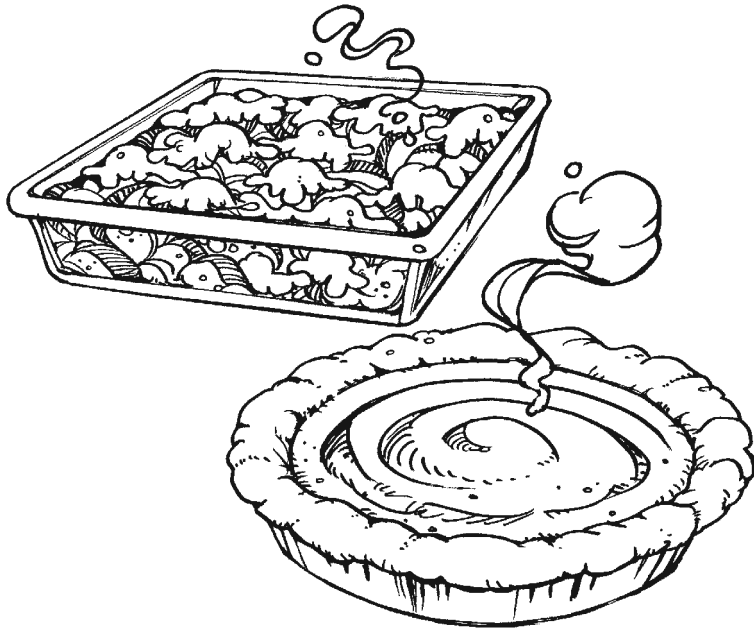
Escrito por Vera Ogden Bakker
Ilustrado por Joel Snyder

www.readinga-z.com

El desafío de los camotes
(Sweet Potato Challenge)
Libro de lectura Nivel Q
© 2006 ProQuest Information
and Learning Company
Escrito por Vera Ogden Bakker
Ilustrado por Joel Snyder
Traducido por Lorena F. Di Bello

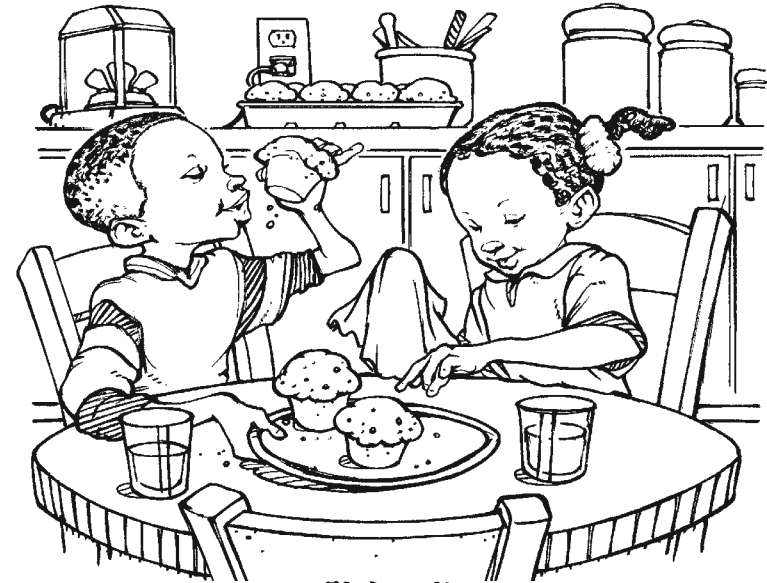
Todos los derechos reservados.

www.readinga-z.com



Contenidos

El desafío	4
Recetas	6
Paso Uno.....	8
Paso Dos	10
Pasos Tres y Cuatro.....	12
Paso Cinco	14
La degustación.....	16
Glosario	20



El desafío

—Mmm, estos pastelitos son riquísimos —dijo Deon, mientras tomaba otro—. Me encantan las chispas de chocolate que tienen adentro.

—Gracias —dijo su prima Latanya—. Yo los hice.

—Apuesto que yo podría hacer pastelitos si lo intentara.

—De ninguna manera —dijo Latanya—. Los varones no saben cocinar.

—¿Quiénes crees que son algunos de los mejores **chefs**? —dijo Deon.

Latanya hizo una mueca con la cara.

—Te **desafío** a un concurso —dijo Deon—. Ambos haremos pastelitos el próximo sábado, y dejaremos que la abuelita y el abuelito Jackson los juzguen.

—Los pastelitos son fáciles. Si quieres un desafío, probemos hacer algo **inusual**.

—¿Qué te parece si hacemos algo con camotes? —ofreció Deon, sabiendo que la abuelita Jackson hacía un delicioso pastel de camotes. Pensó que podría ganar el concurso si usaba la **receta** del pastel de camotes de la abuelita y ella era la jueza.

—Trato hecho —chocaron las palmas, aceptando que la abuelita y el abuelito fueran los jueces del concurso.



Las recetas

La receta de Latanya:

Pastel horneado de manzanas y camotes

1 lata de 200 centímetros cúbicos de camotes, escurridos

2 manzanas, peladas y cortadas en rebanadas

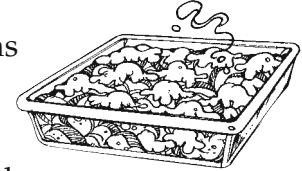
1/3 taza de pacanas picadas

1/2 taza de azúcar negra

1/2 cucharada de té de canela

1/4 taza de mantequilla

2 tazas de malvaviscos pequeños



- 1 Mezclar las manzanas con las pacanas junto con el azúcar negra y la canela en un bol.
- 2 Alternar capas de manzanas y camotes en una **cacerola** de 1 litro.
- 3 Verter la mantequilla derretida sobre la superficie. Tapar.
- 4 Hornear a 350 grados durante 35 minutos.
- 5 Espolvorear malvaviscos en la parte de arriba y **asar** a la parrilla hasta que esté apenas dorado.

La receta de Deon:

El pastel de camotes de la abuelita Jackson

3 huevos grandes

1 taza de azúcar

1/2 cucharada de té de sal

1 cucharada de té de canela

1/2 cucharada de té de pimienta inglesa

1/4 cucharada de té de nuez moscada

1 taza de crema espesa

3 tazas de camotes cocinados y hechos puré

1 masa de pastel sin cocinar de 25 centímetros



- ❶ Batir los huevos bien.
- ❷ Agregar el azúcar, la sal y las especias. Mezclar **minuciosamente**.
- ❸ Agregar la nata y revolver.
- ❹ Agregar el puré de camotes y mezclar minuciosamente.
- ❺ Verter la mezcla sobre la tapa del pastel y hornear a 350 grados durante 1 hora.

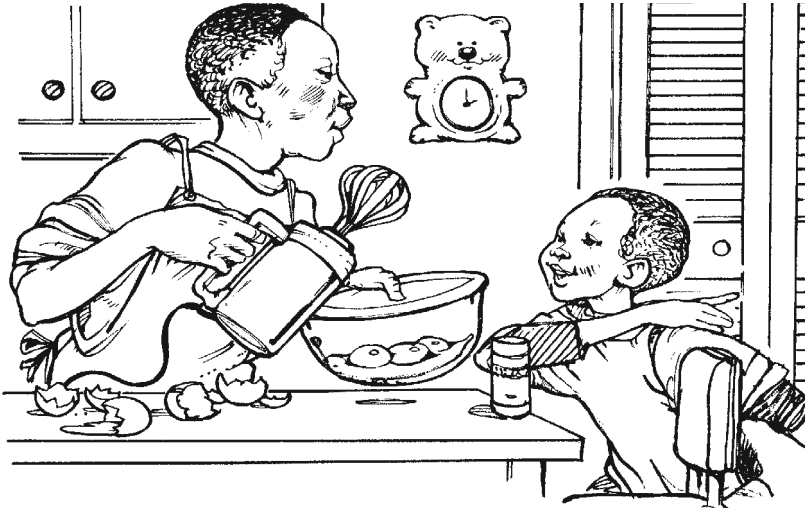
Paso Uno

El sábado a la mañana, Latanya le pidió a su mamá que la ayudara con los pasos de su receta que debían hacer los adultos. Primero, su mamá peló y cortó en rebanadas las manzanas y picó las pacanas. Latanya vertió las manzanas en el bol. Algunas se cayeron. Después de juntar las manzanas, midió las pacanas y las puso con cuidado en el bol.

Luego compactó azúcar negra en un medidor de media taza y la agregó dentro del bol. Midió la canela. Latanya tomó una gran cuchara y con *mucha* delicadeza revolvió todo en el bol. Probó una rebanada de manzana. ¡Mmm!



Primero, Deon rompió los huevos y los puso en un bol grande. Se fijó que no hubieran caído partes de cáscara adentro. Deon le pidió a su papá que lo ayude con su receta. Su papá encendió la batidora para batir los huevos.



—Traeré las chispas de chocolate—dijo Deon.

—La receta de la abuela Jackson no lleva chispas de chocolate —dijo su papá.

—¿No quedarían bien?

—No deberías cambiar la receta de la abuelita. Ha sido una **tradición** familiar desde que yo tengo memoria —dijo su papá.

Paso Dos

Segundo, Latanya colocó una capa de la mezcla de las manzanas que estaban en el bol en el fondo de una cacerola de 1 litro. Luego le agregó una capa de camotes. Agregó otra capa de manzanas y luego camotes. *Este plato vencerá cualquier cosa que pueda traer Deon, pensó.*





Segundo, Deon midió el azúcar y la sal. La sal se deslizaba rápidamente, y casi cae demasiada. Luego midió las especias, la canela, la pimienta inglesa y la nuez moscada. Tomó una cuchara grande y mezcló todo junto en el bol con los huevos.

¡Oh, qué rico olía!

Pasos Tres y Cuatro

Tercero, su mamá derritió la mantequilla y Latanya la vertió sobre la parte de arriba de la cacerola. Luego cubrió el recipiente con un pedazo de papel de aluminio.

Cuarto, su mamá puso la cacerola en el horno caliente. Latanya ajustó el cronómetro de cocina en 35 minutos.





Tercero, Deon midió la crema y la agregó. Revolió la mezcla.

Cuarto, Deon midió el puré de camotes y lo agregó. El bol estaba bastante lleno. Mientras mezclaba, salpicaba la mesada, y hasta se salpicó un poco él.



Paso Cinco

Mientras se horneaba el plato, Latanya midió los malvaviscos pequeños. Se le caían de la taza. Cuando sonó el cronómetro, su mamá sacó el plato caliente del horno. ¡Oh! ¡Tenía un aroma delicioso!

Latanya tomó los malvaviscos y los **dispuso** sobre la burbujeante comida. Comenzaron a derretirse. Se pasó la lengua por los labios. *A la abuelita le encantará esto.*

Su mamá puso el recipiente en la parrilla del horno, y Latanya se quedó mirando hasta que los diminutos puntitos blancos se pusieron dorados. ¡Oh! ¡Se veía hermoso!

Latanya y su mamá se dirigieron a la casa de la abuelita y el abuelito.



Finalmente, Deon vertió la mezcla en la masa de pastel. No se le derramó mucho.

Su papá puso el pastel en el horno. Deon ajustó el cronómetro de cocina en 60 minutos, o 1 hora.

Mientras se horneaba el pastel, un dulce y aromático olor invadió la cocina. *La abuelita estará muy orgullosa de mí. Apuesto que hasta el abuelito elegirá el mío, pensó Deon. A él le encanta el pastel de camotes de la abuela más que a nadie.*

Cuando sonó el cronómetro, su papá retiró el pastel del horno, y se dirigieron a la casa de la abuelita y el abuelito.



La degustación

Una vez que llegaron todos, el papá de Deon y la mamá de Latanya pusieron los platos sobre la mesa grande delante de la abuelita y el abuelito. La abuelita y el abuelito dijeron que la mamá de Latanya y el papá de Deon solían **competir** también, sólo que competían uno contra el otro en deportes, no cocinando.

Los padres de ambos sonrieron y hacían bromas sobre quién era mejor en fútbol ahora.

La abuelita y el abuelito rieron. Luego comenzaron a juzgar el concurso de cocina.

Primero todos probaron el plato de Latanya.
—Esto es delicioso, Latanya —dijo la abuelita.
El abuelito afirmó con la cabeza y le guiñó el ojo a Latanya.

—Es sabroso, especialmente la parte de los malvaviscos —dijo Deon, que parecía un poco desilusionado—. Creo que es mejor que el mío.



Luego, probaron el pastel de Deon.

—¡Oh, qué pastel más sabroso! —dijo el abuelito—. Esta receta sí que me resulta familiar.

La abuelita le guiñó el ojo a Deon y sonrió.

—Me equivoqué. Los varones saben cocinar —dijo Latanya, un poco preocupada por que Deon ganara después de que ella había trabajado con tanto esfuerzo. —¡Esto está realmente bueno!

Deon sonrió. *Qué bueno que seguí la receta de la abuelita, pensó.*

La abuelita y el abuelito hablaban entre sí en susurros en la punta de la mesa. Finalmente el abuelito dijo, —Ambos platos se veían hermosos y sabían deliciosos. Nos gustaría encargarnos uno de cada uno para la cena del Día de Gracias.

—¿Entonces es un empate? —preguntó la mamá de Latanya.

—Así es como siempre deciden los concursos como éste —dijo el papá de Deon con una sonrisa.

La abuelita le guiñó el ojo al abuelito. —Creo que hemos agregado otra receta a nuestra tradición familiar.

Latanya y Deon estaban demasiado ocupados comiendo lo que habían preparado como para preocuparse por quién ganó.



Glosario

alternar	colocar en turnos (pág. 6)
asar	cocinar a fuego directo (pág. 6)
cacerola	un recipiente de vidrio o barro que se usa para hornear y servir comida (pág. 6)
chefs	los cocineros principales de un restaurante (pág. 4)
competir	intentar conseguir algo con esfuerzo que otra persona también está intentando conseguir con esfuerzo (pág. 16)
desafío	1. una prueba de habilidad con uno mismo 2. una invitación a anotarse a un concurso (pág. 5)
dispuso	haber puesto en orden (pág. 14)
inusual	diferente (pág. 5)
minuciosamente	completamente (pág. 7)
receta	un conjunto de instrucciones para hacer algo que se puede comer (pág. 5)
tradición	creencias, o la manera de hacer cosas, que se trasmite de una generación a otra (pág. 9)