

Para hacer un pastel de filete a la naranja

- Lo primero que has de hacer es encender el horno a 5.000° y esperar a que explote.
- Poner un cacho de naranja en su jugo y esperar hasta que el humo del horno llegue asta la naranja.
- Partir 15 huevos y vatir asta el día siguiente y cuando hayas terminado de vatir añadir 4 litros de aceite de oliva virgen en el vol.
- Mezclar ambos: el cacho de naranja y el vol con los ingredientes en un cubo de plástico verde, cuidado si no es verde no saldrá.
- Vatir la mezcla con una cuchara de madera y meter al frigorífico un mes, al acabar el mes, ni un día mas ni uno menos se sacará y se tirará al suelo para poder chupar bien.
- Y ja comer!
-

Receta inventada por un niño de 8 años. Logroño, barrio de Cascajos. 2017.



Ejercicio de escritura creativa inspirado en *Para hacer un pastel amblongo* de Edward Lear. *Fabulario*. Anaya, 1993

Aprovechamos el texto también con otros alumnos para ortografía:

En esta receta hay 4 faltas de ortografía gordas, muy gordas.

¿Sabes cuáles son? Los acentos no cuentan.