

**Familias :**

Las Clases de Comida Familiar de Pilot Light están diseñadas para llevar la educación alimentaria a tu hogar. Recomendamos usar los Recursos Familiares de la siguiente forma:

1. Ver el video de Comida Familiar para la clase familiar.
2. Hacer la receta en familia
3. En la sección “Conexiones Common Core”, los niños pueden aprender de y sobre los alimentos a la vez que fortalecen sus habilidades de “Common Core English Language Arts o Maths”
4. ¡Se proporcionan preguntas para Debatir en Familia y Actividades de Extensión para que los estudiantes de todas las edades tengan oportunidad de participar en esta experiencia de aprendizaje!



Clase de Comida Familiar Pilot Light

**Pizza de Sopa de Almejas**

**Grados 4-8 Common Core English Language Arts - Informational Text - Key Ideas and Details + Writing**

**Edad Recomendada para la REceta: A partir de 9 años con la ayuda de un adulto**

**Receta del Chef Matthias Merges**

**Jersey Clam Chowder Pizza\***

\*Pizza dough recipe could be made in advance or pre-made dough/crust could be used.

**Receta de Pizza**

Ingredientes:

- 20 almejas de cuello corto-mediano
- 2 tazas de vino blanco seco
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 1/4 libra de tocino rasher, en trocitos
- 2 puerros blancos cortados por la mitad y limpios y cortados en rodajas finas
- 3 dientes de ajo pelados y picados
- 3 cucharadas de perejil picado en trozos grandes
- 1 tallo de apio picado en rodajas finas y reservando las hojas de apio
- 1/2 taza de “heavy cream”
- Pimienta negra recién molida

- Receta anexa de masa de pizza para dos (ó pi Attached Pizza dough recipe for two pies (or premade pizza crust of your choice)
- 8 onzas de mozzarella fresca rallada • 4 onzas de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de cáscara de limón
- Chile de Calabria
- 1 patata “Yukon gold” mediana cortada en cubitos medianos

**Preparación:**

1. Mete un trozo de pizza en el centro de la rejilla del horno y pon la máxima temperatura. Déjalo en el horno, al menos, una hora.
2. Coloca las almejas en un horno holandés grande, añade 2 tazas de agua y  $\frac{3}{4}$  taza de vino. Cocina a fuego medio-alto. Cúbrela y cocina hasta que las almejas se abran, aproximadamente 10-15 minutos. (Desecha las almejas que no se abran después de 15-20 minutos) Cuela el caldo de almejas con un colador con estopilla. Quita las almejas de sus conchas, córtalas en trozos grandes y apártalas para luego.
3. Enjuaga la olla y vuelve a ponerla en el fuego. Añade mantequilla y pon el fuego medio-bajo. Añade el tocino y cocina removiendo de vez en cuando hasta que la grasa sea haya desprendido y el tocino se empiece a dorar (aproximadamente 5-7 minutos) Usa una cuchara ranurada para quitarle la grasa al tocino y apártalo para luego.
4. Añade los puerros a la grasa y cocina removiendo de vez en cuando durante 5 minutos. Luego, añade el ajo y la mitad del perejil. Continúa cocinando y removiendo hasta que los puerros estén tiernos pero no dorados (unos 5 minutos más).
5. Añade el vino restante y 1 taza del caldo de almejas que reservaste aprox. (guarda el resto para otro uso) y continúa cocinando hasta que el líquido se reduzca a sirope.
6. Añade la crema y la pimienta. Deja que la mezcla hierva a fuego lento y luego reduce y espesa la mezcla. A continuación, añade las almejas que reservaste y quita la olla del fuego. (Puedes hacer todo esto el día de antes de hacer la pizza y guardarlo en el frigorífico mientras)
7. Haz la pizza. Enharina un poco la superficie de trabajo y estira la masa en un círculo de 12 pulgadas. Coloca una bandeja sin bordes para pizzas. Con un pincel de repostería o con una cuchara, pinta ligeramente la superficie de la masa con un poco de crema de las almejas, dejando un borde de media pulgada alrededor. Luego, añade ingredientes a la pizza con almejas picadas, tocino y queso (si queda algo de líquido, puedes añadir un poco; solo un poco!
8. Sacude la bandeja de pizza un poco para asegurarte de que la masa no se pega (levanta suavemente las partes que se peguen y enharina más la bandeja) Con cuidado, traspasa con un movimiento rápido la pizza a una piedra para hornear. Cocina hasta que se dore por abajo y la parte de arriba burbujee y se dore (unos 7 minutos). Añade el resto de perejil, la cáscara de limón y pimienta roja en hojuelas. Luego, sirve tu plato.

## Receta de Masa de Pizza

### Ingredientes:

- 150 gramos de harina 00 (1 taza más 1 cucharada)
- 150 grams de harina común (1 taza más 1 cucharada más 2 cucharaditas)
- 8 gramos de sal marina fina (1 cucharadita)
- 2 gramos de levadura seca activa ( $\frac{3}{4}$  cucharaditas)
- 4 gramos de aceite de oliva virgen extra (1 cucharadita)

### Preparación:

1. En un tazón para mezclas grande, mezcla harina y sal.
2. En un tazón para mezclas pequeño, mezcla 200 gramos (un poco menos que 1 taza) de agua tibia del grifo, la levadura y el aceite de oliva. Luego, viértelo en la mezcla de harina. Amasa con las manos hasta que se mezcle todo bien (aprox. 3 minutos). Luego, deja reposar la mezcla durante 15 minutos.
3. Amasa el resto de la masa durante 3 minutos. Córtala en 2 piezas iguales y forma una bola con cada pieza. Coloca las bolas en una superficie enharinada, cúbreelas con un paño humedecido y deja reposar durante 3-4 horas a temperatura ambiente o de 8 a 24 horas en el frigorífico. (Si refrigeras la masa, sácala del frigorífico 30-45 minutos antes de comenzar a darle forma a la pizza)
4. Para hacer pizza, coloca cada bola de masa en una superficie enharinada y primero estíralas con los dedos y luego dale forma redonda o cuadrada con las manos. Luego, hornea.

## Conexiones Common Core:

### Grados 4th-8th

#### English Language Arts: Reading Informational Text - Key Ideas and Details (Standard 2) and Writing

Los estudiantes definirán cuáles son las ideas centrales o los temas de un texto y analizarán su desarrollo; también resumirán los detalles e ideas secundarios.

#### ¿Qué significa esto?

Los estudiantes deben poder leer textos informativos/textos de no ficción e identificar sobre qué trata el texto, así como encontrar detalles del texto que apoyen las ideas que presenta el texto.

En esta lección, tú (el estudiante) investigaras barrios locales y crearás una receta de pizza que refleje el barrio o ciudad que elijas.

#### ¿A qué se parecerá esto?

##### Materiales necesarios:

- Herramientas de Investigación (Internet, libros, amigos o familiares)
- Bolígrafos

- Papel (u ordenador)

Instrucciones:

1. Elige un barrio de tu ciudad del que te gustaría saber más. Puede ser tu barrio o cualquier otro. Realiza una investigación y toma notas respondiendo las siguientes preguntas:
  - a. ¿Qué grupos han emigrado al barrio o del barrio? ¿Por qué?
  - b. ¿Cómo ha cambiado el barrio con el paso del tiempo?
  - c. ¿Qué hace a un barrio único y que podría usarse para representarlo?
2. Tras tu investigación, diseña una pizza que represente el barrio del que has aprendido más. Sé creativo con los ingredientes que mejor reflejen la historia y cultura del barrio. Puedes hacer la pizza o solo dibujarla. ¡Inventa también un nombre creativo para tu pizza!
3. A continuación, escribe un resumen sobre lo que aprendiste acerca del barrio que elegiste. Puedes incluir detalles que muestren cómo representa la pizza al barrio y por qué. Asegúrate de incluir lo siguiente en tu redacción sobre el barrio elegido:
  - Introducción:** Presenta un tema de forma clara, proporcionando una observación general y un enfoque y agrupa la información de forma lógica; incluye formato (por ejemplo: títulos), ilustraciones y multimedia cuando sea útil para lograr una mayor comprensión.
  - Hechos y detalles relacionados con el tema:** Desarrolla el tema con hechos, definiciones, detalles concretos, citas u otra información, así como ejemplos relacionados con el tema.
  - Conectores:** Vincula ideas dentro y entre categorías de información, usando palabras y frases (por ejemplo: en contraste, especialmente).
  - (Grados 4-8) Usa vocabulario específico relacionado con el tema:** Utiliza un lenguaje preciso y vocabulario para informar o explicar sobre el tema.
  - (Grados 6-8) Establece y mantén un estilo formal.**
  - Conclusión:** Proporciona una declaración final o un apartado relacionado con la información o explicación presentada.
4. Si haces la pizza, comparte tu redacción con amigos o familiares mientras disfrutáis degustando tu creación.

**Preguntas para Debatir en Familia:**

**Las familias/los niños pueden debatir o escribir sobre:**

- ¿Sobre qué barrios o zonas de tu ciudad te gustaría aprender más? ¿Por qué?
- ¿Qué tipo de pizza prefieres - masa fina, masa rellena, “deep dish”? ¿Por qué?

### Actividades de Extensión:

**Aquí tienes algunas recomendaciones para hacer actividades relacionadas con esta receta:**

- Los estudiantes pueden investigar la historia de la pizza y sus múltiples formas. Los estudiantes pueden crear una línea del tiempo sobre la historia de la pizza.
- Los estudiantes pueden investigar diferentes tipos de pizza local (como: ¿Dónde se come pizza con piña? ¿En qué Estado hay una masa que se moja en miel? ¿En qué zonas se come pizza con marisco y cómo lo sabes?

*Esta original Clase Familiar fue escrita por personal de Pilot Light y se inspira en la clase de Pilot Light [Pizza & Neighborhoods](#).*