



Salsas Mágicas

Ilustraciones: Berenice Riquelme Texto: Susana Vaquero

Facultad de Artes - UNLP

Cátedra de Lenguaje Visual 3

<https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/154449>

<https://lenguajevisual3.multisitio.sedici.unlp.edu.ar/>

lenguajevisual3@gmail.com – IG @lenguajevisual3

Estudiantx/Ilustradorx: Berenice Riquelme.

e-mail del estudiante o redes sociales: bereniceriquelme04@gmail.com

Docente: Ayelén Barbalarga

2024

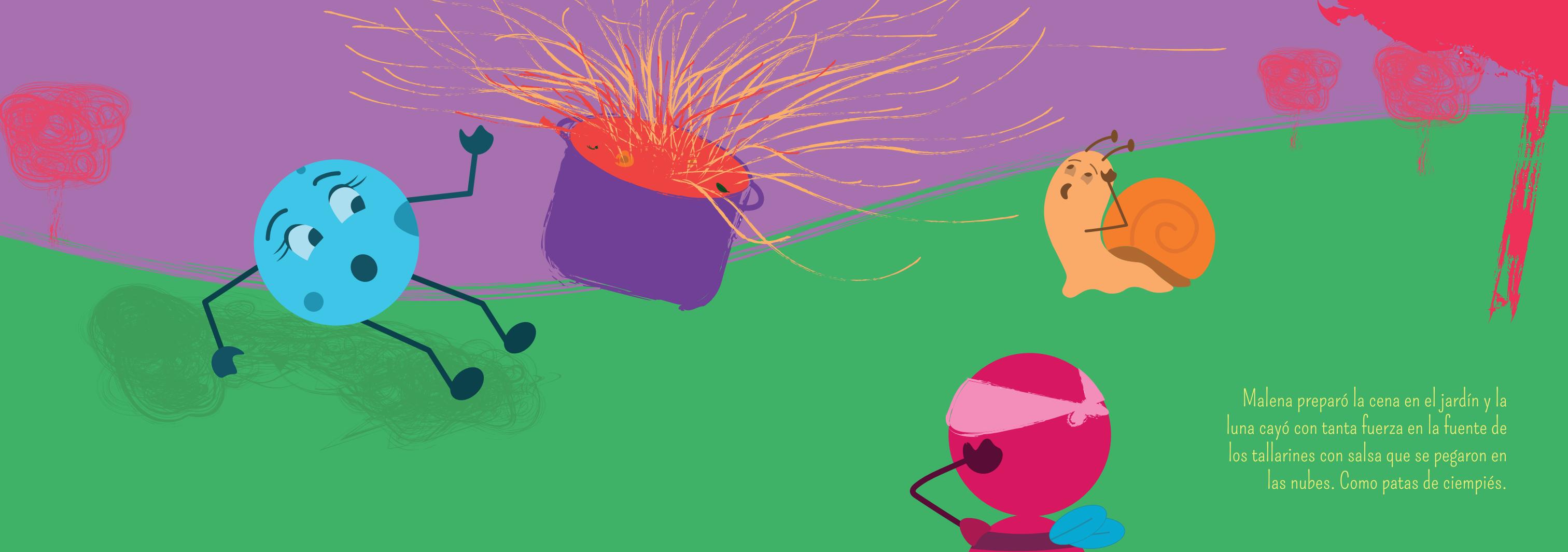
Los derechos legales sobre los textos e ilustraciones están reservados y protegidos por las normas que rigen en esa materia del área legal de la UNLP. El presente libro forma parte de un Proyecto de Aprendizaje Servicio del año 2024. Este proyecto no tiene fines comerciales. Esta obra está bajo licencia Creative Commons. Se prohíbe la reproducción total o parcial de este libro con fines comerciales.



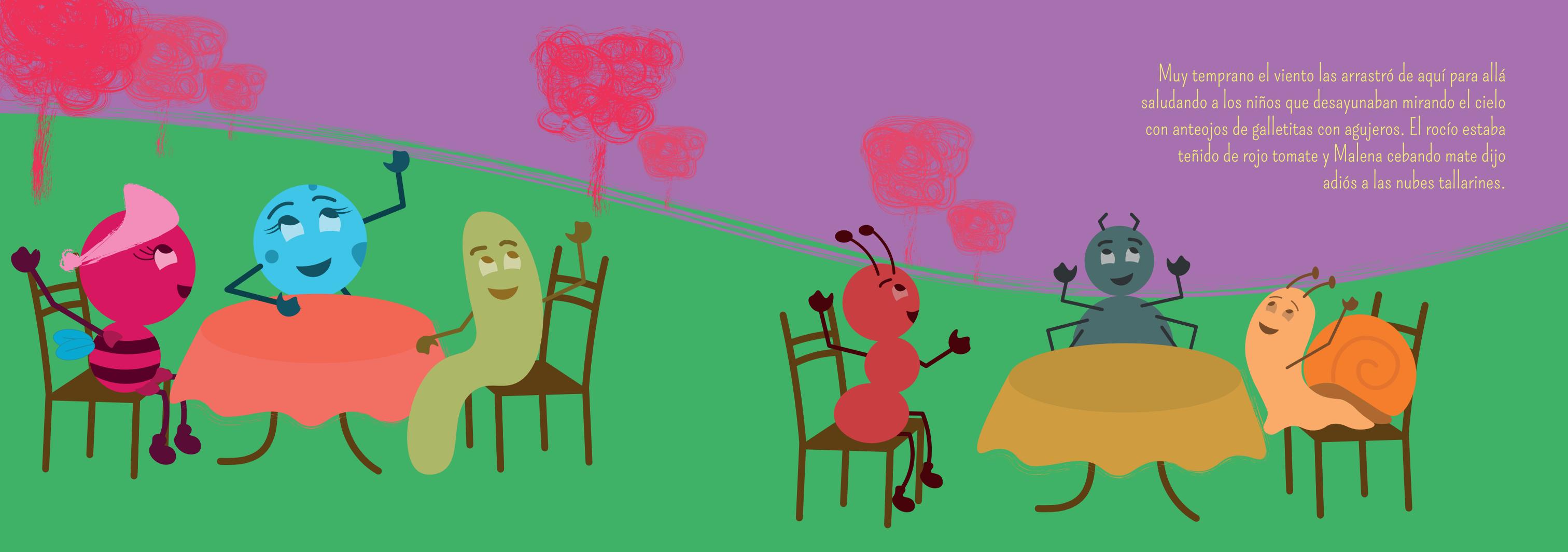
licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

Salsas Mágicas

Ilustraciones: Berenice Riquelme Texto: Susana Vaquero



Malena preparó la cena en el jardín y la luna cayó con tanta fuerza en la fuente de los tallarines con salsa que se pegaron en las nubes. Como patas de ciempiés.

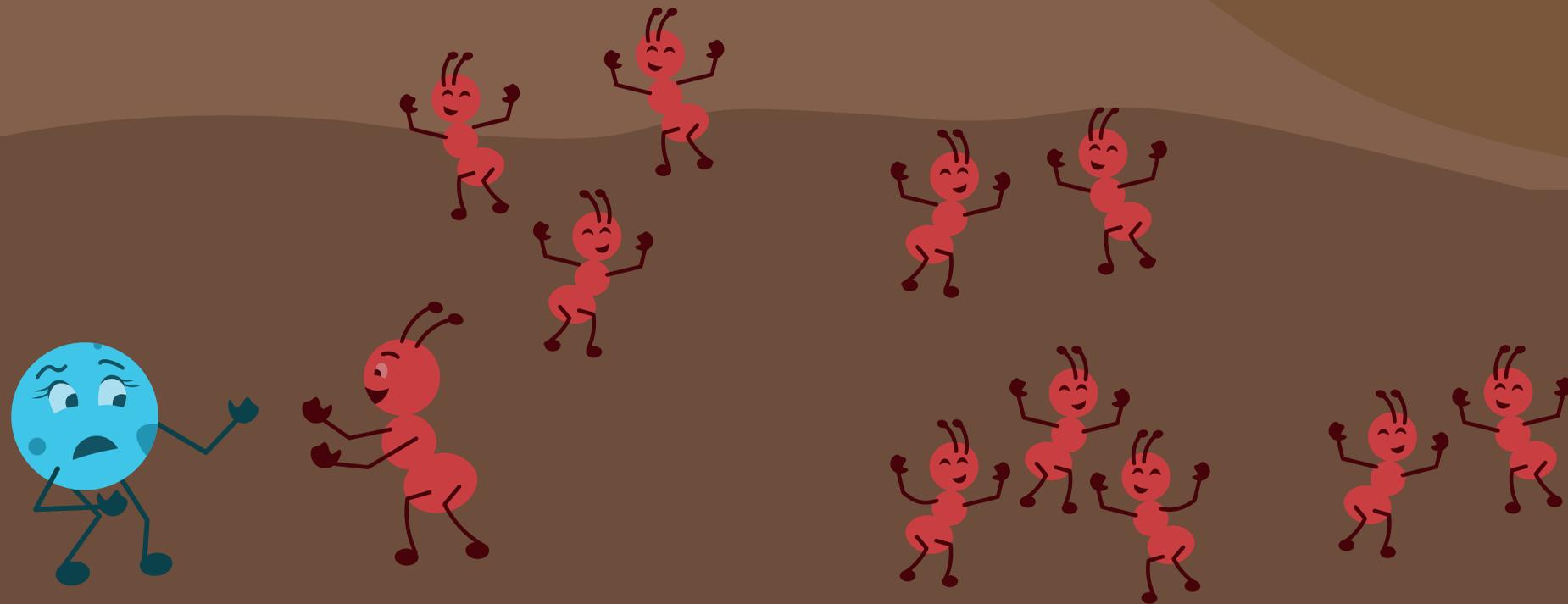


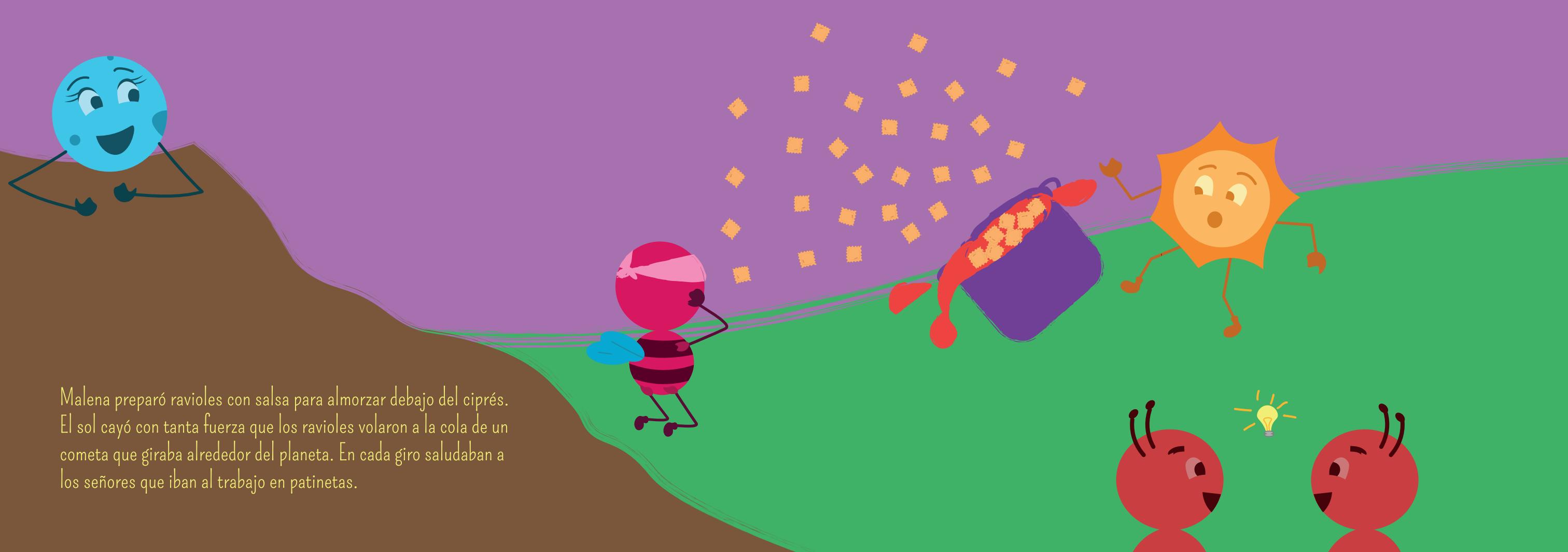
Muy temprano el viento las arrastró de aquí para allá
saludando a los niños que desayunaban mirando el cielo
con anteojos de galletitas con agujeros. El rocío estaba
teñido de rojo tomate y Malena cebando mate dijo
adiós a las nubes tallarines.

A la tarde la lluvia sembró el jardín de pedacitos de cebollas y ajíes que las hormigas cargaron para festejar los cumpleaños del mes. También se llevaron la luna que no conocía debajo de la tierra.



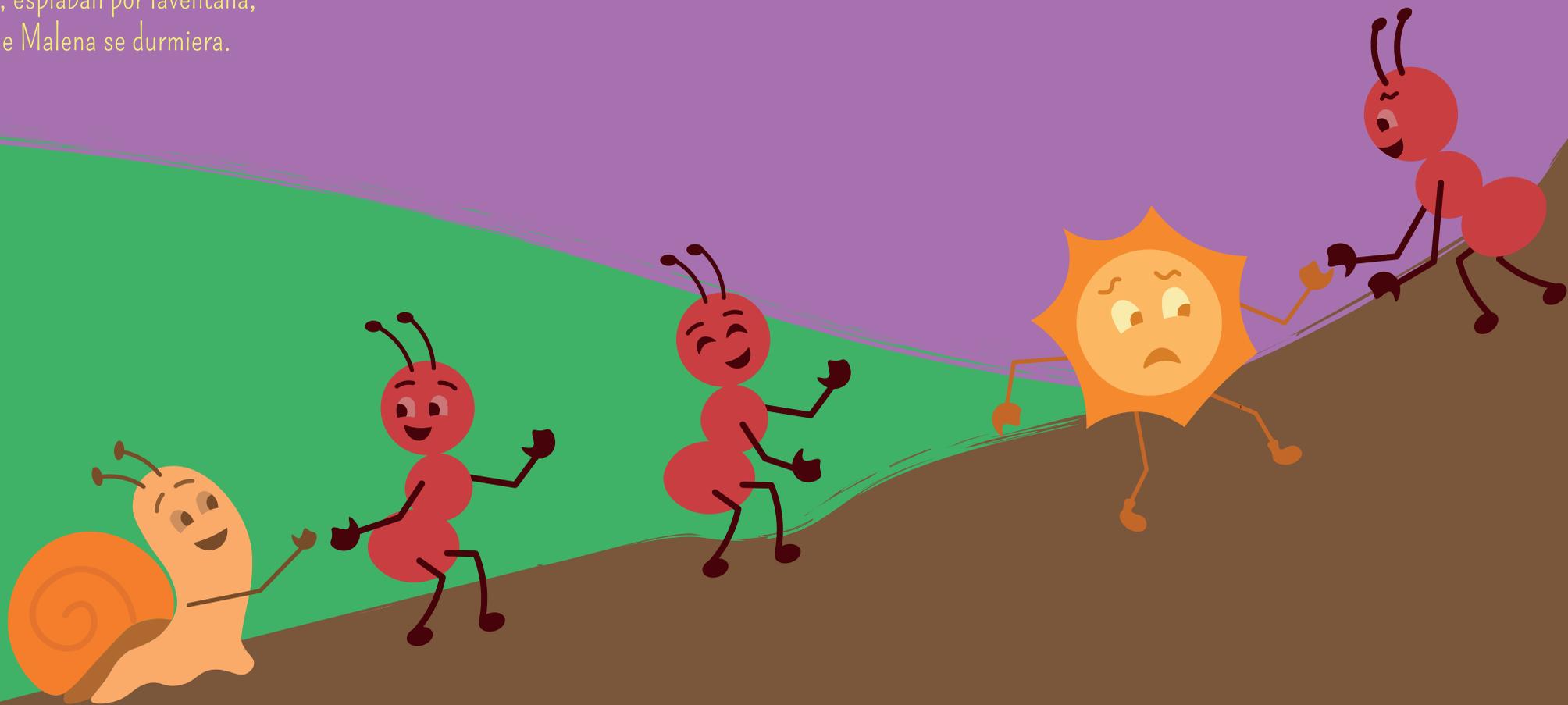
Querían que las iluminaran cuando bailaran trap. Como bailaba Malena las noches con estrellas.



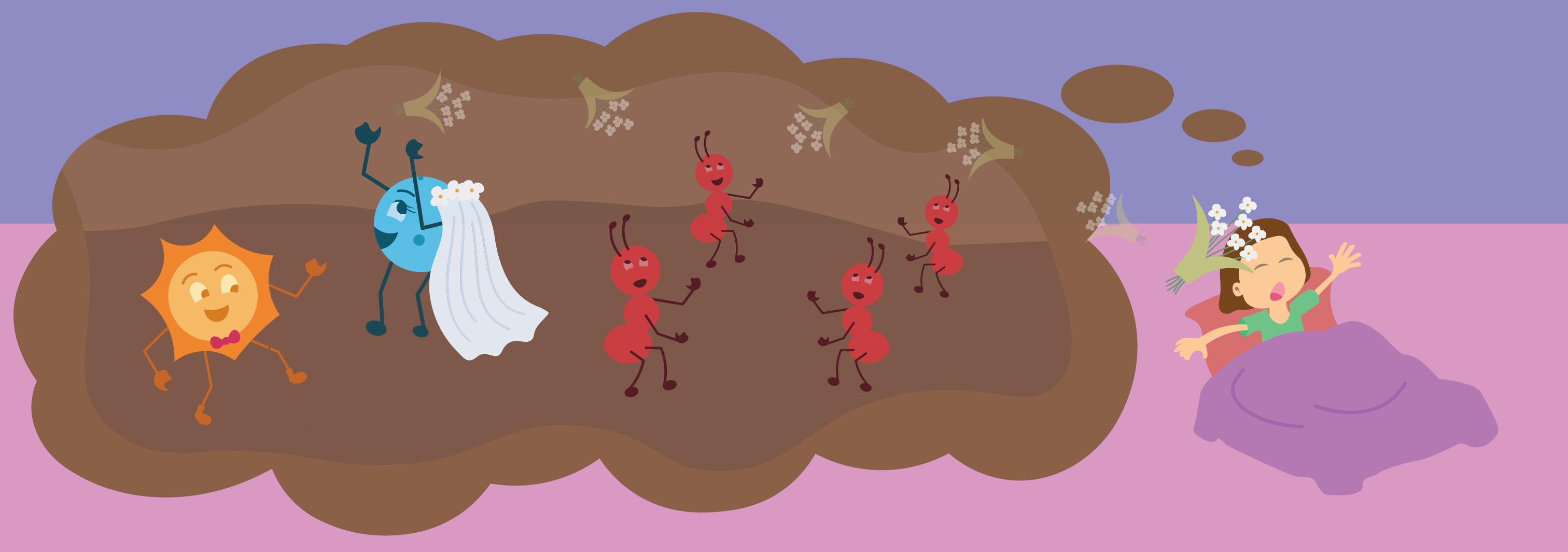


Malena preparó ravioles con salsa para almorzar debajo del ciprés. El sol cayó con tanta fuerza que los ravioles volaron a la cola de un cometa que giraba alrededor del planeta. En cada giro saludaban a los señores que iban al trabajo en patinetas.

Las hormigas, espiaban por la ventana,
esperando que Malena se durmiera.



Querían llevarse el sol para casarlo con
la luna. ¡En el centro de la Tierra...
donde estaba el hormiguero!



PREPARÁ CONMIGO MI SALSA MÁGICA



Recorda hacerlo siempre junto a un adulto

RECETA

Ingredientes:

- 1 botella de puré de tomate
- 4 tomates
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 vaso de agua
- 2 cucharaditas de azúcar
- Una pizca de sal
- Laurel
- Un chorrito de aceite

1 Cortar bien chiquitas todas las verduras



2

Llevá la olla al fuego y echale un poco de aceite para poder cocinar las verduras



3

Tirar todas las verduras, revolver y dejar que se cocinen



4

Echarle la salsa de tomate y un vaso con agua a la olla



5

Agregarle los condimentos y dejar cocinar 20 minutos



6

Probá la salsa y disfrutala con una ricas pastas!



JBA



Departamento
de Estudios
Históricos y Sociales

 FACULTAD
DE ARTES



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA