

# La tortilla de patata



**ACTIVIDAD 1. Estos verbos se utilizan en las recetas de cocina. ¿Sabes qué significan? Habla con tu compañero/a y relacionen cada palabra con su significado.**

- |                   |  |
|-------------------|--|
| 1. pelar          | a. separar en partes con un cuchillo, por ejemplo                          |
| 2. batir          | b. poner una cosa más en otra  |
| 3. cortar         | c. girar   |
| 4. deshacerse     | d. eliminar el líquido de un alimento                                      |
| 5. pegarse        | e. retirar, apartar, quitar  |
| 6. echar          | f. quemarse la comida en el fondo de la olla o sartén                      |
| 7. remover        | g. quitar la piel de una fruta o verdura                                   |
| 8. añadir         | h. pasar de caliente a frío  |
| 9. retirar        | i. poner una cosa en otra  |
| 10. escurrir      | j. juntar diferentes alimentos de forma que queden unidos unos entre otros |
| 11. mezclar       | k. mover dando vueltas o agitando  |
| 12. dar la vuelta | l. mover con fuerza y rapidez  |
| 13. enfriarse     | m. convertirse en líquido o en trozos muy pequeños                         |
| 14. freír         | n. cocinar en aceite   |



**ACTIVIDAD 2. ¿Has probado la tortilla de patata? ¿Puedes imaginar los ingredientes que lleva? Habla con tu compañero/a y hagan una lista. Si saben las cantidades, anótenlas.**

## INGREDIENTES DE LA TORTILLA DE PATATA

---

---

---

---





**ACTIVIDAD 3A. Vas a ver un vídeo con la receta de la tortilla de patata. Mira el vídeo y escucha atentamente. Después, responde a las preguntas.**

1. ¿Qué ingredientes lleva su tortilla de patatas? Escribe también las cantidades que usa.

---

---

---

---

2. ¿Qué utensilios de cocina utiliza para preparar su tortilla?

---

---

---



**ACTIVIDAD 3B. Vuelve a mirar el vídeo y responde a las preguntas.**

3. ¿Por qué echa las patatas lentamente en el aceite?

---

---

4. Según el cocinero, ¿qué cuatro cosas marcan la diferencia a la hora de hacer una tortilla de patata?

- 1) 

---
- 2) 

---
- 3) 

---
- 4) 

---

5. ¿Cuándo echa la sal?

---

6. ¿Cómo le gusta la tortilla al cocinero? Marca con una X.

☐ hecha      ☐ poco hecha      ☐ bastante hecha      ☐ muy hecha



**ACTIVIDAD 4A. Ahora, toma nota de todos los pasos que hay que seguir para preparar una tortilla de patata, con los verbos en infinitivo. Después, compara tu lista con la de tu compañero/a.**

---

---

---

---

---



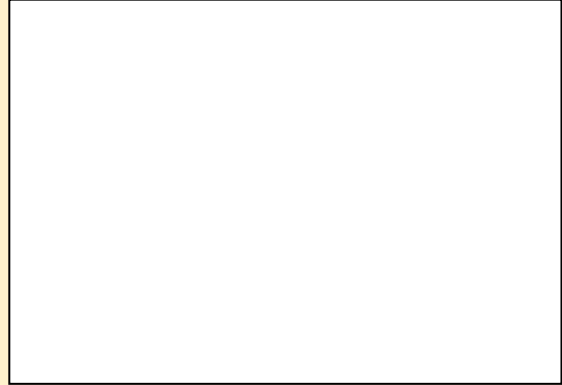
**ACTIVIDAD 4B. Con las notas anteriores, escribe la receta de la tortilla de "El cocinero fiel".**



**ACTIVIDAD 5. Prepara una presentación oral de una receta con algún plato típico de tu país o que sabes hacer. Explica qué ingredientes lleva y cómo se prepara.**

Receta de \_\_\_\_\_

### INGREDIENTES:

[illegible]

ELABORACIÓN:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines, typical of notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

## Soluciones

**La tortilla de patata** (Duración total: 55- 60 min + tiempo de actividad 5 opcional, expresión oral 30 minutos aprox.)



**ACTIVIDAD 1. Estos verbos se utilizan en las recetas de cocina. ¿Sabes qué significan? Habla con tu compañero/a y relacionen cada palabra con su significado.** (10 min)

1g, 2l, 3a, 4m, 5f, 6i, 7k, 8b, 9e, 10d, 11j, 12c, 13h, 14n



**ACTIVIDAD 2. ¿Has probado la tortilla de patata? ¿Puedes imaginar los ingredientes que lleva? Habla con tu compañero/a y hagan una lista. Si saben las cantidades, anótenlas.** (5 min)

### INGREDIENTES DE LA TORTILLA DE PATATA:

patatas

huevos

cebolla

aceite de oliva

sal

ajo (opcional)

Proporción: 1 patata por huevo

Cebolla: 1 o ½



**ACTIVIDAD 3A. Vas a ver un vídeo con la receta de la tortilla de patata, preparada por "el cocinero fiel". Mira el vídeo y escucha atentamente. Después, responde a las preguntas.** (10 min)

● Duración del vídeo: 4:51. <https://www.youtube.com/watch?gl=ES&hl=es&v=RsIDWHvI0Gc>. Si no funciona, ve a [www.youtube.es](http://www.youtube.es) y en "buscar", escribe: el cocinero fiel tortilla de patata (a mi manera). **PRIMER VISIONADO.**

1. ¿Qué ingredientes lleva su tortilla de patatas? Escribe también las cantidades que usa.

5 patatas, 5 huevos, 1 cebolla tierna, dos dientes de ajo, sal y aceite.

2. ¿Qué utensilios de cocina utiliza para preparar su tortilla?

un pelador, una tabla de cortar, un cuchillo, una cuchara de madera, una sartén, un bol, un tenedor y una espumadera.

**ACTIVIDAD 3B. Vuelve a mirar el vídeo y responde a las preguntas. (10 min)****SEGUNDO VISIONADO**

3. ¿Por qué echa las patatas lentamente en el aceite?

Para que no se enfríe mucho el aceite, para que no se peguen las patatas y para que todo se haga de forma homogénea.

4. Según el cocinero, ¿qué cuatro cosas marcan la diferencia a la hora de hacer una tortilla de patata?

- 1) cómo se corta la patata: fina, en cubos pequeños...
- 2) la proporción huevo-patata
- 3) la cantidad de cebolla que lleva la tortilla
- 4) si la tortilla está muy hecha, poco hecha...

5. ¿Cuándo echa la sal?

Cuando mezcla la patata hecha con el huevo batido.

6. ¿Cómo le gusta la tortilla al cocinero? Marca con una X.

☐ hecha

☐ poco hecha

☒ bastante hecha

☐ muy hecha

**ACTIVIDAD 4A. Ahora, toma nota de todos los pasos que hay que seguir para preparar una tortilla de patata, con los verbos en infinitivo. Después, compara tu lista con la de tu compañero/a.**

(10 min)

**(PUEDES PONER UN TERCER VISIONADO SI FUERA NECESARIO)**

Pelar las patatas y lavarlas

Cortarlas muy finas

Poner a freír un par de ajos

Añadir lentamente la patata cuando el aceite está muy caliente

Partir la cebolla

Batir 5 huevos en un bol

Añadir la cebolla cuando empieza a deshacerse la patata

Mezclar bien y poner la sal

Echar la mezcla en la sartén

Darle la vuelta y ponerla en un plato

**ACTIVIDAD 4B. Con las notas anteriores, escribe la receta de la tortilla de “El cocinero fiel”. (10-15 min)**

A la hora de escribir la receta, se puede usar: presente (fríes las patatas), imperativo en forma *tú* o *usted* (fríes / fríe las patatas) o la estructura *se+ verbo en 3ª persona del singular o plural* (se fríen las patatas, etc.), dependiendo de los contenidos gramaticales que se estén trabajando en clase. En el vídeo, la explicación se hace en presente de indicativo, por lo que lo ideal es que trabajen otro tiempo verbal en la elaboración de la receta. Se puede proporcionar fotocopia de la plantilla “Receta de...”.

En la redacción de la receta aparecerán estructuras con subjuntivo: *Fríe las patatas hasta que estén doradas [...], cuando estén hechas las patatas, escúrrelas [...]*.

**ACTIVIDAD 5. Prepara una presentación oral de una receta con algún plato típico de tu país o que sabes hacer. Explica qué ingredientes lleva y cómo se prepara. (preparación 10-15 min + presentación oral 3-5 minutos por alumno/ grupo)**

Esta actividad puede ser para clase o como tarea para casa. Se puede proporcionar también la plantilla “Receta de...” que se usa en la actividad anterior, para que empiecen a trabajar el contenido en clase. Se puede dejar un tiempo en clase para preparar el vocabulario y la receta. Se puede trabajar en parejas o grupos de 3 con la misma nacionalidad si se decide hacer sobre un plato típico del país.

## **TRANSCRIPCIÓN DEL VÍDEO**

Toca un clásico. Tortilla de patata... así que patatas, huevos, cebolla y ajo.

Nos lavamos bien las manos y con un pelador (mejor que con un cuchillo) pelamos las patatas. Yo utilizo patata vieja. Me gusta más cómo queda.

Una vez peladas, las lavamos bien y nos disponemos a cortarlas. A ver, el corte es fundamental. Yo la corto así muy fina... y creo que, junto con la proporción huevo-patata, es lo que establece qué tipo de tortilla de patata te gusta. A mí me gusta así cortada, y hay gente que la... la corta en cubos pequeños otro tipo de cortes... yo con este corte lo que pretendo es que la patata se deshaga, como veréis a continuación.

Así que pongo a freír un par de ajos sin pelar. Cuando el abundante aceite está muy caliente, pues voy añadiendo la patata. Lo hago lentamente para que así no se enfríe mucho el aceite y, además, no se peguen las patatas y luego se pueda remover con comodidad y se haga de forma homogénea.

Utilizo una cebolla pequeña fresca porque tampoco quiere mucho sabor. También es importante la cantidad de cebolla que uno pone en la tortilla de patata porque hay gente que no pone, gente que pone mucha... a gustos, colores.

Yo voy a utilizar cinco huevos de la granja de un amigo que tienen ese color naranja magnífico... yo creo que aguantaría bien con un huevo menos.

Cuando empieza a deshacerse la patata, añado la cebolla.

Bueno, y una vez hecha, retiro los ajos y, escurriendo bien, la añado al huevo. Aquí hay que mezclar bien porque de lo que se trata es de tener una mezcla homogénea. Y aquí es donde yo pongo la sal. He puesto un poco en la patata pero aquí corrijo.

Los madrileños fríen vuelta y vuelta. A mí me gusta un poco más hecha y, a Sonia, mucho más, con lo cual al final yo la dejo bastante, bastante hecha. Una vueltita más y ahí tenemos una magnífica tortilla de patata.

Bueno, facilito, ¿no? Huevo, patata, cebolla, un poco de ajo y sal. Vale, un abrazo. Hasta luego.

---

### **LEYENDA**



Vocabulario



Expresión escrita



Vídeo



Expresión oral

---

### **CRÉDITOS: LA TORTILLA DE PATATA (ALUMNO Y PROFESOR)**

Foto de tortilla de patata: ©Aida (<https://www.flickr.com/photos/yotbsoymoderna/>)

Iconos de actividades: Iconfinder (Nick Roach)