

# Menus de Tapas Espanolas - Taller de Cocina

## MENUS DE TAPAS - TALLER DE COCINA ESPANOLA

=====

Curso Intensivo de Espanol - Nivel 3 CLM

Taller: Cocina Espanola

Fecha: 27 de noviembre de 2025

## INTRODUCCION A LAS TAPAS

Las tapas son pequenas porciones de comida servidas en los bares y restaurantes espanoles. Son una parte fundamental de la cultura gastronomica espanola y se suelen servir acompañando a una bebida. Originarias de Andalucia, ahora son populares en toda Espana.

## TIP 1: TORTILLA ESPANOLA

=====

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 huevos
- 3 patatas medianas (aprox. 500g)
- 1 cebolla mediana
- Aceite de oliva virgen extra (200ml)
- Sal al gusto

Vocabulario clave:

- huevos - eggs
- patatas - potatoes
- cebolla - onion
- aceite de oliva - olive oil
- sal - salt
- batir - to beat
- freir - to fry
- remover - to stir
- servir - to serve

Instrucciones paso a paso:

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas.
2. Pelar y cortar la cebolla en juliana fina.
3. Calentar aceite en una sartén a fuego medio-bajo.
4. Anadir las patatas y la cebolla, cocinar lentamente 15-20 minutos.
5. Batir los huevos en un bol con sal.
6. Escurrir las patatas y mezclar con los huevos batidos.
7. Verter en la sartén con un poco de aceite caliente.
8. Cocinar 3-4 minutos por cada lado.
9. Servir caliente o a temperatura ambiente.

Frases utiles en clase:

- "Necesitamos pelar las patatas."
- "Ahora cortamos la cebolla muy fina."
- "Batimos los huevos con sal."
- "La tortilla esta deliciosa."

## TAPA 2: GAZPACHO ANDALUZ

=====

Ingredientes (para 6 personas):

- 6 tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 1 pepino mediano

- 1 cebolla pequena
- 2 dientes de ajo
- 200g de pan duro del dia anterior
- 100ml de aceite de oliva virgen extra
- 50ml de vinagre de vino
- Sal
- Agua fria

Vocabulario clave:

- gazpacho - cold soup
- tomates - tomatoes
- pimiento - pepper
- pepino - cucumber
- ajo - garlic
- vinagre - vinegar
- triturar - to blend
- refrescar - to refresh
- veraniego - summery

Instrucciones paso a paso:

1. Lavar bien todos los vegetales.
2. Cortar los tomates, pimiento y pepino en trozos grandes.
3. Poner el pan en remojo con agua.
4. Poner todos los ingredientes en la batidora.
5. Triturar hasta obtener una crema suave.
6. Anadir el aceite lentamente mientras sigue triturando.
7. Anadir vinagre y sal al gusto.
8. Refrigerar al menos 2 horas antes de servir.
9. Servir bien frio con trocitos de verdura.

Frases utiles en clase:

- "Lavamos bien los vegetales."
- "Trituramos todos los ingredientes."
- "El gazpacho esta muy frio y refrescante."
- "Anadimos un poco de aceite de oliva."

## TAPA 3: PAN CON TOMATE

---

=====

Ingredientes (para 4 personas):

- 8 rebanadas de pan artesano
- 2 tomates maduros y carnosos
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal fina
- 1-2 dientes de ajo (opcional)

Vocabulario clave:

- pan con tomate - bread with tomato
- rebanada - slice
- frotar - to rub
- chorizo - thick slice
- aceite - oil
- sabor - flavor
- sencillo - simple
- tradicional - traditional

Instrucciones paso a paso:

1. Tostar ligeramente las rebanadas de pan.
2. Cortar los tomates por la mitad.
3. Frotar el tomate sobre el pan caliente.
4. Anadir un chorrito de aceite de oliva.
5. Espolvorear con sal fina.
6. Opcional: frotar un diente de ajo antes del tomate.
7. Servir inmediatamente.

Frases utiles en clase:

- "Tostamos el pan en la plancha."
- "Frotamos el tomate sobre el pan."

"Anadimos aceite de oliva virgen extra."  
"Que rico sabe el pan con tomate!"

## TAPA 4: PATATAS BRAVAS

---

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 patatas grandes (800g)
- Aceite de girasol para freir
- Sal

Para la salsa brava:

- 1 cucharada de harina
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de pimentón picante
- 500ml de caldo de pollo o agua
- Sal al gusto

Vocabulario clave:

- patatas bravas - spicy potatoes
- freir - to fry
- salsa - sauce
- picante - spicy
- pimentón - paprika
- espesar - to thicken
- servir - to serve
- acompañar - to accompany

Instrucciones paso a paso:

1. Pelar las patatas y cortarlas en cubos irregulares.
2. Secar bien las patatas con papel de cocina.
3. Calentar abundante aceite en una sartén.
4. Freir las patatas en pequeñas cantidades.
5. Cuando estén doradas, retirar y poner sobre papel absorbente.
6. Salar al gusto.

Para la salsa:

7. Poner la harina en una sartén con poco aceite.
8. Anadir los pimentones y cocinar 1 minuto.
9. Incorporar el caldo poco a poco sin dejar de remover.
10. Cocinar hasta que espese.
11. Servir las patatas calientes con la salsa por encima.

Frases utiles en clase:

- "Cortamos las patatas en cubos."
- "Frimos las patatas hasta que estén doradas."
- "Preparamos la salsa brava."
- "Las patatas bravas están deliciosas."

## VOCABULARIO GENERAL DE COCINA

---

Utensilios de cocina:

- cuchillo - knife
- tabla de cortar - cutting board
- sartén - frying pan
- olla - pot
- cucharon - ladle
- espumadera - skimmer
- cuchara - spoon
- tenedor - fork
- bol - bowl
- batidora - blender

Verbos de cocina:

- cortar - to cut
- picar - to chop
- pelar - to peel

- lavar - to wash
- mezclar - to mix
- batir - to beat/whisk
- freir - to fry
- hervir - to boil
- hornear - to bake
- asar - to roast
- sazonar - to season
- probar - to taste

Medidas y cantidades:

- cucharada - tablespoon
- cucharadita - teaspoon
- vaso - glass
- taza - cup
- gramo - gram
- kilo - kilogram
- litro - liter
- mililitro - milliliter

Expresiones utiles en clase:

- "Primero, lavamos los ingredientes."
- "Despues, cortamos las verduras."
- "Ahora, mezclamos todo bien."
- "Cuidado, la sarten esta caliente."
- "Probad esto, esta delicioso."
- "Necesitamos mas sal."
- "La receta esta casi lista."

## TIPS CULTURALES

---

1. Las tapas se sirven tradicionalmente en pequenos platos.
2. Se acompañan siempre con una bebida (cerveza, vino, refresco).
3. Es costumbre compartir varias tapas en la mesa.
4. No hay normas estrictas sobre cuales tapas combinar.
5. Cada region de Espana tiene sus tapas tipicas.
6. Ir de tapas es una actividad social muy importante en Espana.

## EVALUACION DEL TALLER

---

Criterios de evaluacion:

- Participacion activa en la preparacion (30%)
- Uso correcto del vocabulario de cocina (25%)
- Comprension de instrucciones en espanol (25%)
- Trabajo en equipo y colaboracion (20%)

Frases para la presentacion final:

- "Hoy hemos preparado..."
- "Para hacer [tapa] necesitamos..."
- "Primero, segundo, despues..."
- "El resultado esta delicioso."
- "Que disfruteis de vuestras tapas!"

---