

Curso Intensivo de Espanol

Centro de Lenguas Modernas - Universidad de Granada

Nivel 3 CLM (A1.2-A2.1)

Menus de Tapas Espanolas

Taller Practico de Cocina Espanola - 27 de noviembre de 2025

Bienvenidos al Taller

Hoy aprenderemos a preparar 4 tapas tradicionales espanolas mientras practicamos vocabulario de cocina en espanol.

Curso Intensivo de Espanol

Centro de Lenguas Modernas - Universidad de Granada

Nivel 3 CLM (A1.2-A2.1)

TAPA 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 15-20 minutos.
5. Batir los huevos en un bol con sal.
6. Escurrir las patatas y mezclar con los huevos.
7. Verter en la sartén con aceite caliente.

Curso Intensivo de Espanol

Centro de Lenguas Modernas - Universidad de Granada

Nivel 3 CLM (A1.2-A2.1)

8. Cocinar 3-4 minutos por cada lado.
9. Servir caliente o a temperatura ambiente.

Curso Intensivo de Espanol

Centro de Lenguas Modernas - Universidad de Granada

Nivel 3 CLM (A1.2-A2.1)

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
- 100ml de aceite de oliva virgen extra
- 50ml de vinagre de vino
- Sal
- Agua fria

Expresiones 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"

"Servimos bien frio con verduras"

Curso Intensivo de Espanol

Centro de Lenguas Modernas - Universidad de Granada

Nivel 3 CLM (A1.2-A2.1)

TAPA 3: Pan con Tomate

Ingredientes:

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

TAPA 4: Patatas Bravas

Para la Salsa Brava:

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

Curso Intensivo de Espanol

Centro de Lenguas Modernas - Universidad de Granada

Nivel 3 CLM (A1.2-A2.1)

Vocabulario General de Cocina

Utensilios de Cocina

cuchillo	- knife
tabla de cortar	- cutting board
sarten	- 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

Curso Intensivo de Espanol

Centro de Lenguas Modernas - Universidad de Granada

Nivel 3 CLM (A1.2-A2.1)

Expresiones Utiles para el Taller

"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."

"Que disfruteis de vuestras tapas!"

Tips Culturales sobre las Tapas

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.
7. El origen de las tapas es de Andalucia (sur de Espana).

Evaluacion del Taller

- 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%)