



# Platos tradicionales

**NIVEL** Básico (A2) **NÚMERO** ES\_A2\_2021V

IDIOMA

Español







## **Objetivos**

 Puedo hablar sobre los platos típicos de países hispanohablantes.

 Puedo conocer y usar algunos verbos para cocinar.





#### Habla con tus compañeros y compañeras



¿Qué tipo de cocina es tu preferida?



¿Cuál es tu plato preferido de esa cocina?

¿Qué ingredientes lleva?







#### **Vocabulario**

- 1. **Relaciona** las palabras con las fotos.
- 2. ¿Sabes de qué país son típicos estos platos? **Haz frases** como en el ejemplo.

# Las arepas son típicas de Colombia y Venezuela. las arepas la paella la tortilla de patatas las empanadas el ceviche los tacos







## ¡Qué rico!

Clasifica los ingredientes para hacer dos recetas típicas españolas: tortilla de patatas y paella



1		2	3
	papas	cebolla	huevos
4		5	6
	sal	colorante	marisco
7		8	9
	aceite	arroz	pollo







#### **Restaurante Sabores Hispanos**



#### **ENTRANTE**

5€

tomate, pimiento, sal, aceite, pepino

#### **Empanadas** 7 €

carne de ternera picada, cebolla, aceitunas

#### PARA COMPARTIR

#### Salchipapas 7 €

\_\_\_\_\_, papas, mostaza, ketchup

8€

huevo frito, jamón, papas

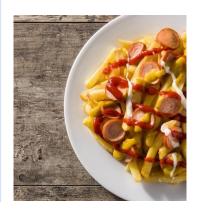
#### **PRINCIPAL**

\_\_\_\_\_ 18 € garbanzos, carne de cerdo, carne de pollo, zanahoria, apio

#### Ceviche

21 €

\_\_\_\_\_, lima, ají, plátano, tomate, cebolla morada, aguacate, maíz



- 1. **Completa** el menú con estas palabras: gazpacho, salchichas, pescado blanco, cocido madrileño, huevos rotos.
- 2. **Haz una pregunta** a un compañero o una compañera.

¿Qué plato del menú conoces?

¿Qué te gustaría probar?

¿Qué ingredientes no te gustan?

¿Qué plato es apto para intolerantes a la lactosa?





## **Ingredientes**

¿Qué ingredientes necesitamos para preparar guacamole?







## **Verbos para cocinar**

**Relaciona** las palabras con las fotos.

**a** asar **b** cocer hornear **d** saltear **e** guisar cortar



## Más verbos para cocinar

**Relaciona** los verbos con sus definiciones.

1	picar	a	Cortar en trozos muy pequeños.
2	hervir	b	Cocinar con agua muy caliente.
3	freír	С	Juntar dos elementos.
4	mezclar	d	Cocinar la parte de arriba en el horno.
5	gratinar	е	Cocinar en aceite muy caliente.





## La receta del salmorejo

**Completa** los pasos de esta receta con las siguientes palabras: mezclar, ingredientes, cocido, jamón, cortar, añadir.

1		2	3	
	los tomates.	<b>Picar</b> el aj	tomates con el ajo, la sal y el aceite.	
4		5	6	
_	el pan a la mezcla.	Batir todos	Servir con huevo	





#### **Definiciones**

**Elige** un verbo y defínelo. Tus compañeros y compañeras **adivinan**.



gratinar	picar	hervir
freír	asar	cortar
cocer	hornear	mezclar





#### Utensilios de cocina

¿Para qué forma de cocinar se usan estos utensilios? **Pregunta** a tus compañeros y compañeras como en el ejemplo.











olla

horno

sartén

cuchillo

batidor manual

asar • cocer • hornear • saltear • guisar • cortar • picar • hervir • freír • mezclar • gratinar

¿Para qué se usa la olla?

La olla se usa para...





#### **Platos tradicionales**

**Observa** la siguiente imagen y **responde**.



¿De qué país es típico este plato?

¿Qué ingredientes ves en la imagen?

¿Cómo se cocina?

¿Te gustan todos los ingredientes? ¿Cuáles no?





#### Típico español: el roscón de reyes

**Lee** este texto.

El roscón de reyes es la comida típica del Día de Reyes. Los españoles lo toman el día 6 de enero aunque en los días anteriores lo suelen tener en los bares y restaurantes para merendar.

El roscón se hace con una masa de harina, azúcar, leche, mantequilla y huevos. Hay que hacer una forma circular y hornear la masa y, después, algunas personas la cortan y ponen nata. Normalmente encima se colocan frutas secas para decorar.

¡Ay, lo más importante! Tradicionalmente se coloca una pequeña figura dentro de la masa del roscón y, si al cortar tu trozo, la encuentras, tendrás suerte todo el año!







#### Sobre el texto

Después de leer el texto, **resúmelo** con tus propias palabras. Puedes usar estas palabras para ayudarte.



roscón de reyes	desayunar	bares
masa	harina, huevos, azúcar, leche, mantequilla	hornear
pequeña figura	cortar	suerte





#### Sobre tu país

Habla con tus compañeros y compañeras.

# Un plato típico de tu país.

¿Cuándo se suele comer? ¿Qué ingredientes lleva? ¿Sabes cocinarlo? ¿Cómo se cocina?







#### Reflexiona sobre la lección

 ¿Puedes hablar sobre los platos típicos de España y otros países?

¿Puedes conocer y usar algunos verbos para cocinar?

Tu profesor o profesora hace una propuesta de mejora para cada estudiante.



#### Fin de la lección

#### Expresión

#### Está para chuparse los dedos

Significado: se dice cuando una comida está muy rica.

¿Existe una expresión similar en tu idioma? ¿Cómo es?







## Práctica adicional



#### **Platos internacionales**



- 1. **Observa** los siguientes platos: ¿Cómo se llaman? ¿De qué país son típicos?
- 2. **Nombra** al menos tres ingredientes de cada plato.







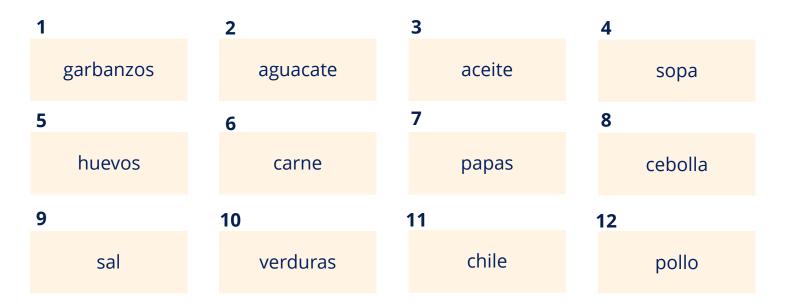




#### **Algunas recetas**



**Clasifica** los ingredientes de las siguientes recetas.



guacamole cocido huevos rotos madrileño





#### Practicamos con el vocabulario



**Completa** las frases con las palabras de la caja rosa.

1	La cocina de Perú es muy interesante.
2	Tienes que la pizza durante veinte minutos.
3	Las pueden ser de carne o verduras.
4	¿Qué vino prefieres? ¿Blanco, o rosado?
5	Los son típicos de México.

tinto
empanadas
frijoles
hornear
tradicional





### Tapas españolas



¿Conoces estos platos? **Elige** uno y **menciona** qué ingredientes lleva. ¿Sabes de qué parte de España son típicos?

las patatas bravas





el pulpo a la gallega

los pimientos de padrón



Tapas spañolas



los calamares

patatas con mojo







las empanadas de atún y tomate

los huevos rotos con jamón





el gazpacho



#### Soluciones

- **P. 4:** 1-b 2-e 3-f 4-c 5-d 6-a
- **P. 5:** Tortilla: patatas, cebolla, huevos, sal, aceite; Paella: arroz, colorante, marisco, pollo
- P. 6: 1. gazpacho, 2. salchichas, 3, huevos rotos, 4. cocido madrileño, 5. pescado blanco
- P. 7: aguacate, sal, aceite, chile, cebolla, cilantro, lima
- **P. 8:** 1e, 2f, 3a, 4c, 5b, 6d
- **P. 9:** 1a, 2b, 3e, 4c, 5d
- P. 10: 1. cortar, 3. mezclar, 4. añadir, 5. ingredientes, 6. cocido y jamón
- **P. 20:** 1. Tajine Marruecos, 2. Lasaña Italia; 3. desayuno típico Colombia; 4. dumplings China
- P. 21: Guacamole: aguacate, aceite, cebolla, sal, chile
- Cocido madrileño: garbanzos, carne, verduras, sopa, pollo
- Huevos rotos: huevos, papas, sal
- P. 22: 1. tradicional, 2. hornear, 3. empanadas, 4. tinto, 5. frijoles
- **P. 23:** patatas bravas: papas, salsa picante, aceite, sal. Pimientos del padrón: pimientos, aceite, sal. Patatas con mojo: papas, salsa picante, aceite, sal; huevos rotos: huevos, aceite, sal, jamón. Gazpacho: aceite, sal, vinagre, tomate, pepino, pimiento. Empanadas: harina, sal, aceite, atún, tomate. Calamares: calamares, aceite, sal, harina. Pulpo a la gallega: pulpo, papa, pimentón, aceite, sal.





#### Resumen

#### La cocina tradicional:

- **España:** tapas; patatas bravas; patatas con mojo; huevos rotos con jamón; pulpo a la gallega; gazpacho; calamares; roscón de reyes; paella
- América Latina: arepas; empanadas; ceviche; tacos; guacamole

#### **Verbos para cocinar:**

- **con calor:** asar; cocer; hornear; saltear; guisar; hervir; freír; gratinar
- sin calor: picar; mezclar; batir; cortar





#### **Vocabulario**

la cocina tradicional cocinar la tortilla de patatas el huevo frito la lasaña la paella la arepa el frijol la empanada el gazpacho

el calamar

el cocido madrileño

el pulpo a la gallega

el vino

las patatas con mojo

el roscón de reyes





## **Notas**



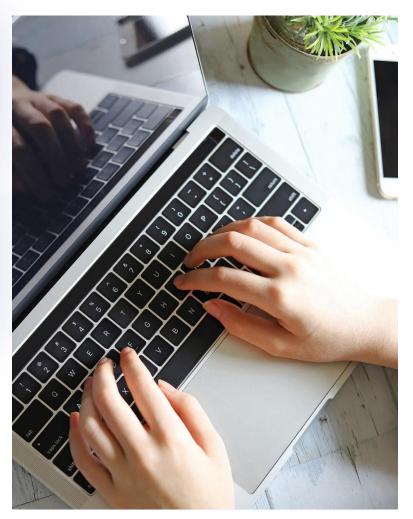


## Deja tu opinión

¿Te gusta El español en el mundo? Nos gustaría saber tu opinión. ¡Ayúdanos a mejorarlo con tus comentarios!

Enjoying the new Global Spanish features? We'd love to hear your thoughts. Help us make them even better with your valuable feedback!

Click **here** to access the survey.







Esta encuesta está pensada únicamente para estudiantes.