



El libro de recetas

NIVEL Básico (A2) NÚMERO

IDIOMA

ES_A2_2022X Español



Objetivos

 Puedo describir una receta paso a paso.

 Puedo expresar cantidades en diferentes unidades de medida.





Formas de cocinar

Relaciona las palabras con las fotos.







Sobre ti



Habla con tus compañeros y compañeras.

¿Qué forma de cocinar prefieres?

¿Por qué?



formas de cocinar

hervir

saltear

freír

guisar

- gratinar
- cocer
- hornear

características

sano

difícil

insano

•••

- rápido
- lento
- fácil



Toma una foto de esta actividad **antes** de entrar en la *breakout room*.



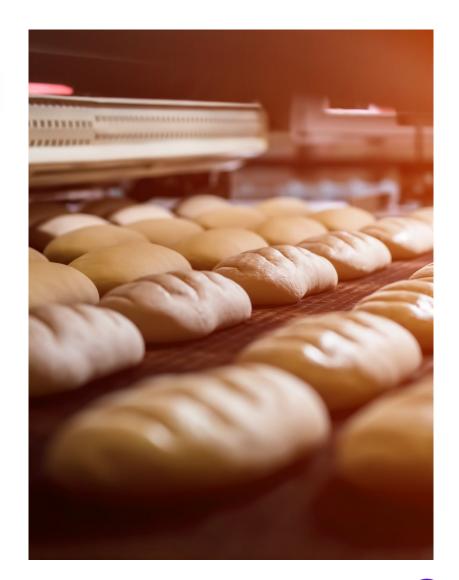


Primero se mezclan todos los ingredientes.

Después, se hornea el pan a 180 grados durante 20 minutos.

Una forma de escribir recetas es con el **se impersonal**.

¿Por qué es se mezclan pero se hornea?







Practicamos

Completa las frases con las palabras de la caja rosa.

1	Se	el pollo en el horno.
2	Se	los huevos con la leche.
3	Se	las papas.
4	Se	la cebolla en trozos muy pequeños.

las verduras con un poco de aceite.

pica

mezclan

saltean

fríen

hornea



¿Qué se hace?

Pregunta a un compañero o una compañera como en el ejemplo.



¿Qué se hace en la foto a?

En la foto a **se añade** el champiñón.





salpimentar

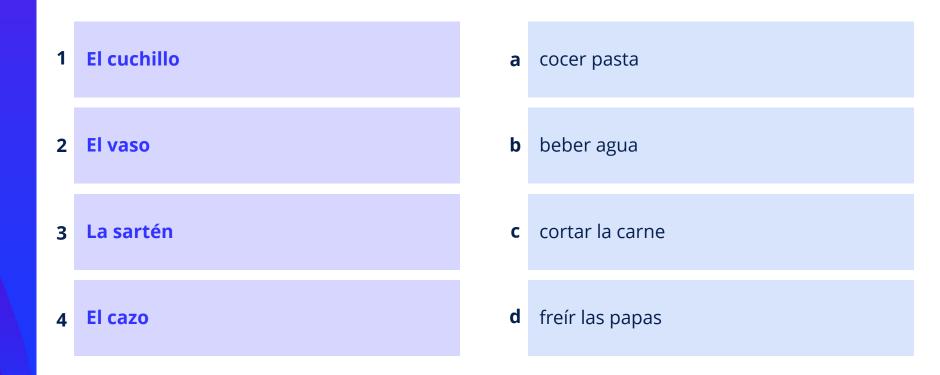


¿Qué dos ingredientes se usan para salpimentar?



Utensilios en la cocina

- 1. **Relaciona** los utensilios con los siguientes verbos.
- 2. **Haz frases** con las parejas de palabras. Ejemplo: *La cuchara se usa para comer.*



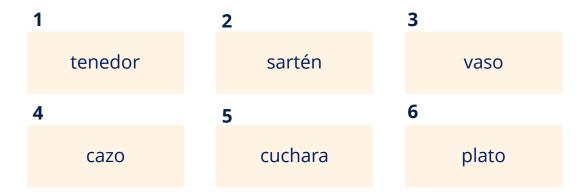


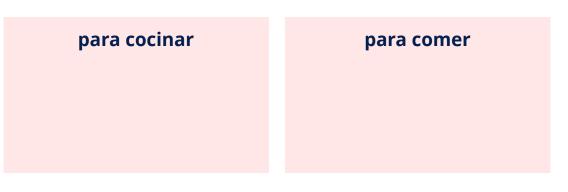


¿Se usa para cocinar o para comer?

Clasifica los siguientes utensilios de cocina.











Una frase

- 1. **Ordena** la siguiente frase.
- 2. **Reponde**: ¿A qué utensilio de los de la actividad previa se refiere?







Organizar una receta

Observa las siguientes palabras para organizar una receta y **ordena** los pasos.





Pastel de chocolate

Describe la receta paso por paso con tus compañeros y compañeras. Cuidado, los pasos de la caja rosa están desordenados.

- Añadir el chocolate y la mantequilla derretidos.
 - Derretir el chocolate y la mantequilla.
 - Hornear durante 30-35 minutos a 180°.
- Añadir la harina a los huevos y al azúcar y mezclar.
 - Batir los huevos y el azúcar en un bol.

En primer lugar se...

A continuación se...

1



2



3



4



5



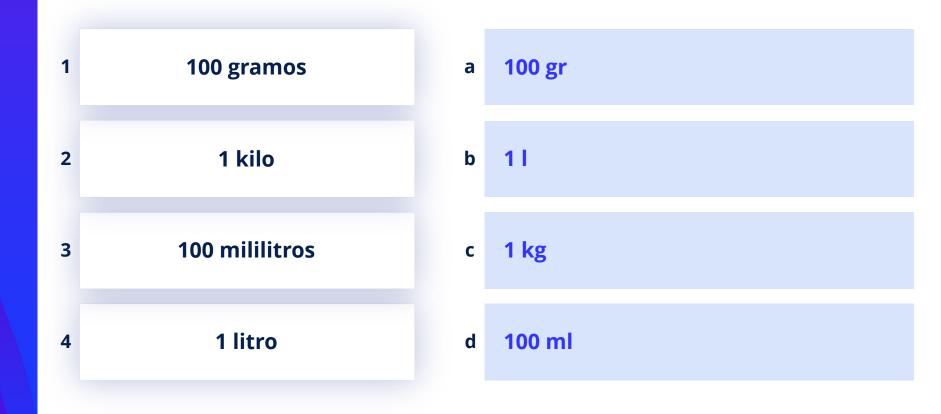
en primer lugar, en segundo lugar, después, a continuación, por último





¿Cuánta cantidad?

Une las palabras con la abreviatura.





Más cantidades

Completa la lista con tus compañeros y compañeras.

1	2	3
un vaso	una pizca	una cucharada
de vino blanco	de sal	de harina





Receta para tacos al pastor

Completa las cantidades que faltan.



Tacos al pastor - 1 paquete de tortillas de maíz -1,5 ____ de carne de cerdo -2 ____ de jugo de píña - 150 _____ de chiles rojos -1 ____ de sal - 500 ____ de píña



kg, ml, gr, l, cucharada, pizca, vaso...



Una receta

1. **Ordena** los pasos de esta receta. 2. **Adivina**: ¿Sabes de qué receta se trata?

1

2

3

4

Α

A continuación, se mezclan los huevos con las papas y se fríe otra vez en la sartén. ¡Atención! ¡Hay que dar la vuelta a la tortilla y freír por ambos lados! В

Por último, si la tortilla se va a compartir entre varias personas, se corta en cuadrados pequeños.

C

Se fríen las papas durante quince minutos. Mientras tanto, se baten los huevos. Г

En primer lugar, se pelan las papas, se lavan y se cortan en trozos medianos.





Tu receta

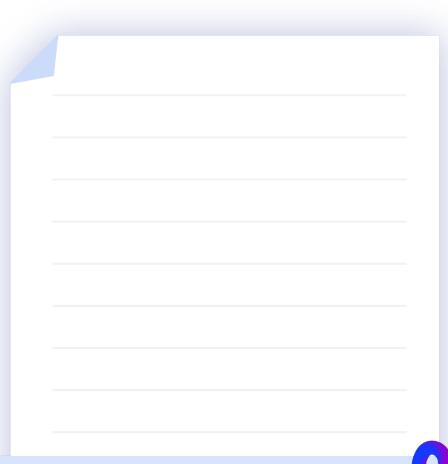
Escribe la receta paso por paso de tu plato favorito o un plato típico de tu país. ¡Menciona también los ingredientes y la cantidad que necesitas!

Conectores: en primer lugar, a continuación, finalmente...

Vocabulario de comida: pasta, arroz, papas, verduras...

Utensilios y formas de cocinar: cuchillo, tenedor, cazo, cortar, pelar, batir, hervir, gratinar, salpimentar...

Cantidades: kilo, gramos, litro, cucharada, vaso ...



Reflexiona sobre la lección

¿Puedes describir una receta paso a paso?

 ¿Puedes expresar cantidades en diferentes unidades de medida?

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



Fin de la lección

Expresión

tener la receta mágica

Significado: tener la solución perfecta a un problema.

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

%Lingoda





Práctica adicional



Sobre tu país



Elige una pregunta y pregunta a un compañero o una compañera.



¿Cómo es la cultura de la cocina en tu país?

¿Qué tipo de comida es típica?

¿Cocinan los adolescentes y los jóvenes?

¿Cocinar es una actividad social?





La tortilla de papa



- 1. **Completa** la receta con estas palabras: *por último, ingredientes, receta, en primer lugar, después, a continuación*.
- 2. **Responde** las preguntas.

La tortilla de papa es la ______ más típica española. Los _____ son: papa, cebolla, huevo, aceite y sal. _____, se pelan las papas y se cortan en trozos pequeños. _____, se pone aceite en la sartén y se calienta. _____, se baten los huevos con energía, y se mezclan con las papas. _____, disfruta con tus amigos o tu familia esta receta tan clásica.

¿Existe algún plato similar en tu país?

¿Es frecuente el consumo de papas?

¿Has probado este plato? ¿Te gustaría?





Algunas recetas y sus ingredientes



Observa los siguientes platos y **nombra** al menos tres ingredientes de cada receta.









El plato 1 lleva...

¿Sabes cocinar alguno de estos platos? ¿Cuál?



Utensilios de cocina



Elige un utensilio y crea una definición para tus compañeros y compañeras. Ellos adivinan.



tenedor cuchillo cazo cuchara de olla exprés plato madera cuchara horno vaso





Completa la tabla



1 freír – sartén - papas

2 ______ - cuchillo - _____

3 pelar - _____ - ____

4 cocer - _____ - ____

5 beber - _____ - ____





Dictado: una receta



- Escucha a tu profesor o profesora y completa la receta.
 Responde: ¿qué hemos cocinado?



Esta es mi	favorita.			
En primer lugar, se baten 100 ml de con 200 gramos de				
A c	continuación se			
mezcla la masa con un				
natural y con	gramos			
de harina	, se pone la			
masa en un molde y se mete al horno				
a 180 °C durante 30				
, se come frío.				
¡Disfruta! ¡Es ideal para desayunar o merendar!				





Más recetas



Elige una imagen de la actividad anterior y **escribe** la receta paso a paso.









Soluciones

- **P. 3:** 1f, 2a, 3e, 4c, 5d, 6b
- **P. 5:** mezclan + plural; hornea + singular
- **P. 6:** 1. hornea, 2. mezclan, 3. fríen, 4. pica, 5. saltean
- **P. 7:** a2, b4, c3, d1 En la foto A se añaden los champiñones; En la foto B se remueven las verduras; En la foto C se bate el chocolate, En la foto D se corta la cebolla.
- P. 8: sal y pimienta
- **P. 9:** 1c, 2b, 3d, 4a
- P 10: Para comer: cuchara, tenedor, plato, vaso; Para cocinar: sartén, cazo
- P. 11: Se utiliza para freír carne o verduras. La sartén.
- P. 12: En primer lugar en segundo lugar a continuación por último
- **P. 13:** Primero se derriten el chocolate y la mantequilla, en Segundo lugar se baten los huevos y el azúcar en un bol, a continuación se añade la harina a los huevos y al azúcar y se mezclan, después se añaden el chocolate y mantequilla derretidos y por ultimo se hornea durante 30-15 minutos.
- **P. 14:** 1a, 2c, 3d, 4b
- P. 16: kg, litros, gr, cucharada/pizca, gr
- **P. 17:** 1d, 2c, 3a, 4d
- P. 23: Receta, ingredientes, en primer lugar, después, a continuación, por último
- P. 26: cortar, pan / cuchillo, naranja / cazo, huevos / vaso, agua
- P. 27: receta, aceite de oliva, azúcar, yogur, harina, minutos, finalmente



Dictado

Esta es mi receta favorita. En primer lugar, se baten 100 ml de aceite de oliva con 200 gramos de azúcar. A continuación se mezcla la masa con un yogur natural y con 200 gramos de harina. Después, se pone la masa en un molde y se mete al horno a 180 °C durante 30 minutos. Finalmente, se come frío. ¡Disfruta! ¡Es ideal para desayunar o merendar!



Resumen

Se impersonal:

- Se puede para escribir recetas.
- Singular: Se echa el chocolate. Plural: Se mezclan los huevos.
- Por ejemplo: Primero, se ponen los ingredientes en un cazo. Luego, se mezclan los ingredientes.

Recetas:

- Utensillos: cazo; sartén; vaso; cuchillo; tenedor; plato; sartén
- Acciones: cortar; pelar; batir; salpimentar; hervir; gratinar; picar; saltear; guisar
- Unidades de medida y cantidades: kilo; gramo; mililitro; pizca; cucharada; vaso

Para ordenar la receta:

- en primer lugar; primero
- a continuación; después; luego; en segundo lugar
- finalmente; por último



Vocabulario

hornear	luego
pelar	por último
batir	el litro
cortar	el kilo
pelar	la cucharada
remover	la pizca
en primer lugar	el vaso
en segundo lugar	gratinar
finalmente	salpimentar
a continuación	el cazo





Notas



¿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.