

タコス・アル・ バポール



つく　ひと
作った人：ギジェルモ・チャベス・オロスコ

ギジェルモさんは、メキシコ・グアダラハラ大学日本語公開講座で
だいがく　に　ほん　ご　こうかいこう　ぎ
に　ほん　ご　べんきょう
日本語を勉強しています。多読授業でこの本を作りました。
た　どくじゅぎょう　ほん　つく

しゃしん
写真は、ギジェルモさんが撮りました。
と

て　つだ　せんせい　おかやす　え　つ　こ　せんせい
ギジェルモさんを手伝った先生：岡安江津子先生

た もの なか いちばん
タコス^たはメキシコ^{もの}の食べ物^{なか}の中で一番^{いちばん}
ゆうめい りょうり おも
有名^{ゆうめい}な料理^{りょうり}だと思^{おも}います。



メキシコにはタコスがいろいろありま

すが、^{わたし いちばん す}私が一番好きなのは「タコス・
アル・バポール」です。



これは ^{や たい} タコスの屋台「エル・クルセ
^{さい} ^{とき} リト」です。6歳の時からここに朝ごは
^た ^い んを食べに行っています。

^{いまわたし} ^{さい} 今私は28歳です。



ここのタコスはとてもおいしいです。



おお

大きななべにタコスを作らせます。

みず い

そのなべに水を入れます。



じょうき*でタコスをあたためています。



じょうき* = steam

タコス・アル・バポールの具はいろいろ
あります。たとえば、チチャロン（油^{あぶら}
で揚げた豚^あの皮^{ぶた}）、フリホーレス（イ
ンゲン豆^{まめ}）、タン、牛肉^{ぎゅうにく}の細切り^{ほそぎ}、じ
ゃがいもなどです。私^{わたし}はじゃがいもの
タコスがいちばん好き^すです。



た まえ
食べる前にソースをかけるといいです
よ。もっとおいしくなります。いろい
ろなソースや野菜^{やさい}があります。





や たい あさはや
タコス・アル・バポールの屋台は朝早く
で
から出ています。みんな、朝ごはんを
あさ
た き
食べに来ます。



メキシコでおいしい朝ごはんが食べた
かったら、タコス・アル・バポールがお
すすめですよ。



おしまい

(22 | 語)