

Coffee Break **Spanish**

Season 3, Lesson 29

Lesson notes



CoffeeBreak
Spanish

Introducción

- | | |
|------|--|
| Mark | Bueno hola Alba. ¿Qué tal estás? |
| Alba | Hola Mark, pues muy contenta, ¿y tú? |
| Mark | La verdad es que hoy tengo una sensación un poco extraña porque no estamos en el estudio ¿no? |
| Alba | No, hoy estamos en una cocina. |
| Mark | Estamos en una cocina, porque como sabéis, la semana pasada reconocí delante de Alba que nunca había hecho una tortilla. Así que esta semana vamos a hacer algo un poco distinto: vamos a hacer una tortilla juntos. |
| Alba | Bueno chicos, a ver si os gusta esta tortilla. Esto puede ser muy divertido. |

sensación (f)

sensation, feeling

reconocer delante de alguien

to admit (recognise) in front of someone

tortilla (f)

omelette

In Spain and parts of South America, a **tortilla** is a form of omelette normally made with potatoes and onions. Note that this is different to the corn or wheat-based flatbread common in Mexico and in the US.



Conversación

- Mark No sé cuántas veces he comido tortilla pero la verdad es que nunca la he preparado, así que hoy tú me vas a enseñar cómo hacer una tortilla, ¿verdad?
- Alba Vale sí.
- Mark ¿Es difícil?
- Alba No, la verdad es que no es muy difícil hacer una tortilla. Digamos que tiene una dificultad media.
- Mark Vale, ¿y entonces cuáles son los ingredientes de una tortilla?
- Alba Mira, para hacer una tortilla para cuatro personas, necesitamos cinco o seis huevos...
- Mark Vale.
- Alba ... aceite de oliva, patatas... necesitamos casi un kilo de patatas, una o dos cebollas y sal al gusto de quién lo consume.
- Mark Bueno Alba dime, ¿cuál es el primer paso para hacer una tortilla?
- Alba Bueno pues para hacer una tortilla lo primero que hay que hacer es pelar y cortar las patatas.
- Mark Bueno como ya tenemos las patatas peladas por lo menos, vamos a cortarlas y a ver, entonces...
- Alba Hay que cortarlas, es muy importante que se corten en láminas muy finitas o en daditos. Hay dos...
- Mark ¿Qué son?

Alba En daditos, son como cuadraditos chiquitines.

Mark Ah ok, entonces como un dado ¿no?

Alba Exacto, como un “dice” en forma de dado.

Mark Ah entonces en inglés decimos “dice” ¿no?

Alba Exacto, pues exacto... pues lo mismo. Es decir o se cortan todas las patatas muy finita, en trocitos muy finitos... muy bien.

Mark ¿Está bien?

Alba Así exactamente... o en daditos. Esto a cada... al gusto de... del consumidor también.

Mark Sí.

Alba Y lo que es muy importante es que todas las patatas estén cortadas del mismo grosor aproximadamente, porque si no las cortamos del mismo grosor, podría.... unas patatas quedarán un poco más duras, unas un poco más quemadas. Entonces necesitamos encontrar allí el equilibrio.

Mark Has utilizado una palabra que no conozco. ¿Has dicho el ‘grosor’?

Alba El grosor, efectivamente.

Mark ¿Qué es el grosor?

Alba El grosor también se le puede llamar el grueso o lo gordo que es una patata.

Mark Vale entiendo, entonces ¿que la lámina sea del mismo tamaño digamos?

Alba Efectivamente, que sean igual de gorditas e igual de grandes más o menos. Ya sabemos que son patatas, no son perfectas pero más o menos.

Mark Vale, pues entonces ya tenemos las patatas.

Alba Cortadas en láminas muy finitas, perfecto. Muy bien Mark.

Mark ¿Y el segundo paso entonces?

Alba Buenos antes de continuar con el segundo paso, tenemos que salar las patatas, es decir ponerles sal.

Mark Vale, pues entonces un poco de sal.

Alba Generosamente...

Mark ¿Generosamente?

Alba ...así cada también al gusto del consumidor otra vez.

Mark Vale pues pongo un poco de sal. No me gustan mucho los alimentos muy salados...

Alba Salados, vale pues entonces...

Mark ...entonces no pongo mucho.

Alba Exacto, solo un pelín entonces.

Mark Perfecto.

Alba Lo que a ti te parezca bien.

Mark Muy bien.

Alba Bueno ya tenemos las patatas peladas, cortadas y con sal. Segundo paso: cortar la cebolla.

Mark Ok.

Alba Vale.

Mark Entonces eso sí que es fácil.

Alba Cortamos los extremos de la cebolla, le quitamos las capas superiores, es decir toda la que, yo qué sé, es un poco más oscuro digamos. Pelamos la cebolla para que quede bien lisita y blanquita y la cortamos también en trocitos muy chiquitines.

Mark ¿Entonces cortamos así?

Alba Cortamos la... exactamente, siguiendo las anillas de la cebolla, exactamente. Dicen que si cortas la cebolla siguiendo la forma de sus anillas, entonces uno no llora tanto al pelar.

Mark No llora tanto pero...

Alba ¿Estás llorando Mark? Bueno muy bien, perfecto, esta cebolla tiene muy buena pinta, muy bien. Cortaditos y todo chiquitín.

Mark Bueno ya tenemos las patatas con un poco de sal y ya tenemos la cebolla también.

Alba Perfecto, la cebolla también cortadita así...

Mark Sí.

Alba ...en trocitos chiquitines también.

Mark Exacto.

Alba Muy bien, ahora el tercer paso es echarle aceite a la sartén...

Mark Sí.

Alba ...pero ojo, porque la sartén tiene que ser antiadherente - muy importante para que no se pegue luego la tortilla, y tiene que ser también un poco honda. Bueno pues ahora echamos el aceite en la sartén. Bueno como veis hay que echar bastante, que quede un dedo de aceite en la sartén por lo menos.

Mark ¿Ah sí?

Alba Sí, sí, porque vamos a tener que freír las patatas y la cebolla en ella, en el aceite perdón.

Mark Pues ahora ponemos el fuego ¿no?

Alba Efectivamente, ahora hay que encender el fuego y lo ponemos a fuego fuerte. Exacto que se nos caliente el aceite bien.

Mark Muy bien.

Alba Cuando el aceite esté caliente vamos a echar primero de todo las patatas que ya tienen sal.

Mark Ok.

Alba Entonces una vez las patatas estén doraditas un poquito, vamos a echar la cebolla para que se poche. Pochar - ¿entiendes el verbo pochar Mark?

Mark Más o menos.

Alba ¿Sí? Me parece que en inglés tenéis un verbo que es "to poach."

Mark "To poach" sí pero eso más bien para huevos ¿no?

Alba Exacto, es un poco diferente. Bueno pues cuando la cebolla está pocha, significa que está también doradita y bien untada en el aceite.

Mark Vale bueno creo que ya está caliente el aceite ¿no?

Alba Sí, cuando pones la mano así por encima y ves que está calentito y ya empiezan a... ya se empieza... a ver, bueno que está muy caliente, vaya. Vamos a echar las patatas y dejémonos de tanta charla.

Mark Sí.

Alba Bueno ahora cuidado porque realmente salpica muchísimo ¿vale? Entonces vamos echando las patatas poco a poco. Cuidado, no os queméis, que esto no es broma y el aceite está hirviendo. Bueno una vez tenemos puestas todas nuestras patatas cortaditas dentro de la sartén, tenemos que bajar un poquito el fuego para que no se nos quemen las patatas. Se tienen que freír y tienen que quedar todas más o menos al punto.

Mark ¿Y tenemos que cubrirlas con el aceite o...?

Alba Exactamente, no tienen por qué estar cubiertas pero las vamos a mover con una espátula y entonces, bueno pues para que todas las patatas se hagan de igual manera ¿no? Perfecto unas cucharas de, por ejemplo una espátula de madera es ideal. Con cuidado de no romper las patatas cuando las giramos y las dejamos un ratito tranquilas también, que se vayan haciendo, que cojan este color doradito que necesitamos.

Mark Perfecto.

Alba Muy bien. Bueno ahora estamos mezclando las patatas para que todas chupen una cantidad más o menos igual de aceite, que todas, como ya he dicho varias veces, que todas se hagan igual, vale.

Mark Vale.

Alba Muy bien, estás ya... las patatas empiezan a estar un poco doraditas y ahora enseguida ya le echaremos la cebolla.

Mark Perfecto.

Alba Perfecto, esto ya empieza tener un color doradito... mm.

Mark Perfecto.

Alba Muy bien, pues ahora queremos que se dore la cebolla y que se terminen de dorar las patatas.

Mark ¿Entonces tú haces tortilla desde pequeña, no?

Alba Bueno desde pequeña pequeña tampoco pero me enseñó mi padre a hacer tortilla, y la verdad es que es un plato que me encanta, así que me gusta mucho cocinarla. Entonces lo único que... por ejemplo cuando... este año que estoy viviendo aquí en Escocia y las patatas escocesas son un poco distintas a las de España, y por ejemplo tienen un tiempo de cocción pues más lento, entonces tienes... es mejor cortarlas en láminas finitas que no en daditos porque en daditos entonces aún tardarían más en hacerse.

Mark Vale.

Alba Así que también hay que adaptarse un poco al tipo de patatas.

Mark Sí, ¿entonces cuándo echamos los huevos?

Alba Los huevos los vamos a echar dentro de un poquito pero no los vamos a echar directamente a la sartén.

Mark Mm hm.

Alba Primero vamos a dejar... una vez estén las patatas y la cebolla bien doraditas, vamos a bajar el fuego, vamos a parar el fuego de la sartén, vamos a colar todo este aceite que tenemos aquí en la sartén de tal forma que las patatas y la cebolla no chupen tanto aceite para que quede la tortilla... para que no quede grasienta ¿no?

Mark Sí.

Alba Entonces vamos a bajar el... vamos a apagar el fuego de la sartén, vamos a colar este aceite con un colador, y sobre todo también es bueno reciclar el aceite ya que es mucho, y se puede utilizar una

segunda vez este aceite a ser patata y cebolla son... es un aceite que queda limpio.

Mark Sí.

Alba Una vez las patatas y la cebolla estén coladas y sin mucho aceite las dejaremos a un ladito porque vamos a preparar los huevos.

Mark Entonces los huevos ya.

Alba Los huevos. Tenemos que coger un bol grande porque allí vamos a tener que batir todos los huevos. Entonces bátanos los huevos Mark.

Mark Vale. Bueno ahora tengo que batir los huevos ¿no?

Alba Venga, sí.

Mark ¿Está bien así?

Alba Un pelín más, que queden muy bien batido ¿vale?

Mark Vale, vale.

Alba El huevo da un poco pues la textura ¿no?

Mark Sí, sí.

Alba ...a la tortilla también.

Mark ¿Qué tal?

Alba Muy bien. Ya estamos.

Mark Ok, ¿entonces cuarto o quinto paso?

Alba Cuarto o quinto paso, sí. Uno de los dos. Ahora tenemos que apagar el fuego.

Mark Vale.

Alba Como nuestras patatas y nuestra cebolla están perfectas, tienen una pinta deliciosa...

Mark Sí.

Alba Vamos a apagar el fuego.

Mark Mm hm.

Alba Muy bien, y vamos a pasar todo esto por el colador, es decir patatas y cebolla, la sartén entera todo por el colador.

Mark Vale y...

Alba Y vamos a reciclar el aceite ¿vale?

Mark El aceite... entonces vamos a ver. Es el aceite que...

Alba ...lo estamos pasando por el colador y lo ponemos en un bote de cristal para luego reciclarlo. Y en el colador nos quedan todas las patatas y toda la cebolla doradita y preparada para ir a la sartén a hacer una tortilla.

Mark Muy bien. Dime una cosa, ¿hay una palabra en español para decir "to drain" porque bueno eso es lo que estamos haciendo ¿no?

Alba ...lo que acabamos de hacer, ¿no? Vale pues 'escurrir.'

Mark ¿Ecurrir?

Alba Ecurrir, exactamente. Pues diríamos que hemos escurrido las patatas y la cebolla para quitar el aceite. Entonces una vez las tenemos escurridas, vamos a pasar esta mezcla, este colador, a... al bol donde tenemos los huevos ya batidos.

Mark Vale. Entonces vamos a ver...

Alba Perfecto, muy bien. Y ahora tiene que quedar una mezcla casi homogénea, es decir no lo vamos a volver a batir pero que realmente que las patatas y la cebolla chupen el huevo.

Mark Vale vamos a...

Alba Ay, que estén en su salsa, como se dice...

Mark Sí, y luego vamos a cocinar un poco más ¿no?

Alba Efectivamente. Aún no hemos terminado, estamos a la mitad del camino. Muy bien. Otra vez con cuidado de no romper las patatas.

Mark Sí. Eso es la parte más difícil ¿no?

Alba Es que es muy difícil conseguir que...

Mark Y dime ¿es más fácil con...

Alba Sí, sí.

Mark ...las patatas... si las patatas...

Alba ¿Están en daditos?

Mark ...en daditos?

Alba Claro porque al estar en daditos digamos que son más compactas y no se rompen tan fácilmente. Pero bueno también va con el tipo de patata. Hay patatas que se hacen más rápido o que se rompen.

Mark Sí.

Alba Entonces tampoco... no pasa nada, es solo para que la tortilla tenga una consistencia.

Mark Mm hm. Entonces vamos a poner un poco...

Alba Un poquito de sal. Una pizquita de sal. Como no has puesto el huevo... las patatas sí que tenían sal, ahora necesitamos un pelín más para la nueva mezcla.

Mark Vale. Pues ¿está bien?

Alba Muy bien, perfecto. Entonces ahora vamos a volver a poner un poquito de aceite en la sartén para que no se nos pegue la tortilla.

Mark Mm hm.

Alba Otra vez aceite de oliva.

Mark ¿Y lo podemos utilizar el aceite que...?

Alba Efectivamente, podemos reutilizar el aceite que antes hemos guardado en un bote.

Mark ¿Muy bien?

Alba Perfecto, muy bien. Pues volvemos a calentar el aceite. Una vez hemos puesto el aceite a la sartén, tenemos que moverla... moverla así con un movimiento circular para que el aceite se extienda bien por toda la sartén y no se nos pegue la tortilla. Vale, pues muy bien. Como ya tenemos el aceite caliente y está bien extendido, vamos a echarle la mezcla.

Mark Ok, a ver.

Alba Muy bien, y bajamos el fuego rápidamente.

Mark ¿Está bien así?

Alba Vale, muy bien. Ahora extendemos la masa para que llegue a todos los sitios de la sartén.

Mark ¿Sabes una cosa? Yo he tenido una idea...

Alba Hui, ¿qué idea? A ver.

Mark ... que nuestros oyentes van a hacer su tortilla...

Alba ¡Oh qué guay!

Mark ...con nuestra receta, con nuestras instrucciones, y luego van a poner algunas fotos en la página o nos van a mandar las fotos de qué... bueno de las tortillas que han hecho.

Alba Pues me encantaría, la verdad. ¡A ver si os animáis, venga chicos!

Mark Y hay que decir que huele bien.

Alba Sí, desde aquí huele muy bien. Ahora que tenemos nuestra tortilla en la sartén, vamos a redondearle un poco los bordes a la tortilla. A ver si me entendéis... con la paleta de madera, con la espátula de madera que estábamos utilizando antes, bordeamos la tortilla, presionándola un poco para que nos quede una tortilla bonita y redondeada por los bordes.

Mark ¿Sabes lo que voy a hacer? Voy a sacar una foto para que...

Alba Justo ahora, vale.

Mark ...justo ahora para que entiendan lo que estamos haciendo.

Alba Perfecto.

Mark Perfecto.

Alba Muy bien. Esto ya empieza a tener forma de tortilla de verdad. Ahora viene el paso clave de la tortilla. Mark, te voy a dejar a ti para que lo hagas y... y le pierdas el miedo.

Mark Vale pues entonces ¿qué hago?

Alba Bueno lo que tenemos que hacer es poner un plato plano...

Mark Sí.

Alba ...o la tapa de la sartén si es que tuvieras, que sea suficientemente más grande que la sartén. Entonces colocamos el plato de tapadera en la sartén, cogemos la sartén con la mano derecha por el mango... muy bien. Apretamos... yo te voy a decir un truco: yo siempre me pongo un trapo en la mano izquierda con la que agunto el plato porque si el huevo saliese de la sartén, me quemaría.

Mark Vale.

Alba O el aceite. Entonces podemos... si sois un poco miedosos podéis coger un trapo y cubriros la mano con la que vais a coger el plato por si a caso se escapase un poco de liquido.

Mark Ok vale.

Alba Vale. Bueno ¡preparados, listos, ya!

Mark ¡Ya!

Alba ¡Perfecto!

Mark Vamos a ver.

Alba Muy bien. Ahora ya le hemos dado la famosa vuelta a la tortilla y ahora tenemos que hacer deslizar...

Mark Ok.

Alba ...la tortilla por el plato hasta que vuelva a la sartén. Muy bien.

Mark Perfecto.

Alba Le ponemos un fuego muy bajito ahora ya y ahora solo le quedan un par o tres de minutos de cocción. También depende... si te gusta más hecha la tortilla, déjala un minutillo más; si te gusta un poco menos hecha, quítala rápido.

Mark Bueno ya está ¿no?

Alba Pues sí, ya le hemos dado la vuelta a la tortilla dos veces, la verdad, para que viésemos si estaba bien hecha por las dos caras, y cuando hemos visto que estaba perfecta y succulenta, la hemos sacado de la sartén y la

hemos puesto en un plato o en una fuente se puede poner también.

Parece buena ¿no? Yo tengo un poco de hambre.

Mark Parece muy buena.

Alba Por cierto que la tortilla se puede comer tanto caliente como fría.

Mark ¿Pues la vamos a comer ahora?

Alba Vale venga, para cenar.

Mark Pues a nuestros oyentes ha sido un episodio un poco distinto y esperamos que os haya gustado y podéis ver las fotos en la página de showtimespanish.com.

Alba Y os animamos a que hagáis vuestras propias tortillas y que luego sobre todo nos lo contéis y nos lo enseñéis en la web, por favor. Estamos esperando vuestros emails.

Mark Pero antes de terminar hoy, tenemos una cosa que deciros, y como ya sabéis, es la última semana de Alba aquí en *Show Time Spanish*.

Alba Ooh.

Mark Pero bueno por lo menos en los episodios normales digamos. Entonces de vuestra parte, de nuestros oyentes, me gustaría agradecerle a ti, darte la gracias por todo el trabajo que has hecho durante todo este año con *Show Time Spanish* y os deseamos mucha mucha felicidad y suerte al volver a España.

Alba Muchas gracias a ti Mark y a vosotros, queridos oyentes, por haber sido tan maravillosa compañía durante este año. Bueno nos lo hemos pasado bomba Mark tú y yo.

Mark Hemos hecho muchas cosas...

Alba De todo.

Mark ...hablado de todo, cocinado...

Alba Hemos cocinado, hemos cantado...

Mark ...aún bailado creo algunas veces ¿no?

Alba Sí, tú has tocado el acordeón, el piano en fin.

Mark Sí.

Alba Me lo he pasado bomba, un placer estar con vosotros.

Mark Claro la semana que viene vamos a tener otro episodio de 'Verano Español' y como tú tienes el papel de Estela, pues todavía estarás con nosotros ¿no?

Alba Exactamente.

Mark Y en el episodio número 31, vamos a seguir aprendiendo español pero tendremos una sorpresa para vosotros. Entonces ¡hasta la semana que viene! Adiós.

Alba Adiós.



Language notes

The language notes which follow should help you get to grips with what was discussed in this episode.

nunca la he preparado

I have never prepared it

una dificultad media

a medium level of difficulty

huevo (m)

egg

aceite (m) de oliva

olive oil

cebolla (f)

onion

sal al gusto de quién lo consume

salt to taste

Literally, “salt to the taste of whoever may eat it”. Note the use of the subjunctive of **consume** because of the “whoever” idea.

paso (m)

step

pelar

to peel

cortar

to cut

lámina (f)

slice

fino/a, finito/a

fine, thin

Using the suffix **-ito**, **fino** becomes even thinner or finer.

dado (m)

die (dice)

Again, using the suffix **-ito**, Alba is referring to “small dice”.

cuadrado (m), cuadradito (m)

cube (little cube)

o se cortan (todas las patatas) en trocitos muy finitos, o en daditos

(all the potatoes) should be cut either in very thin slices/pieces, or in little cubes

al gusto del consumidor

(according) to the taste of the consumer

grosor (m)

thickness

quemar (algo)

to burn something

quemarse

to burn, to become burnt

equilibrio (m)

balance

grueso (m)

thickness

lo gordo que es una patata

how thick the potato is

salar

to salt

ponerles sal

to put salt on them

generosamente

generously

salado/a

salty, salted

lo que a ti te parezca bien

whatever seems right to you

The subjunctive is used to convey the idea of "whatever".

extremo (m)

outside, exterior

liso/a (lisito/a)

smooth

blanco/a (blanquito/a)

white

anilla (f)

ring

uno no llora tanto al pelar

one doesn't cry as much when peeling

tiene buena pinta

it looks good

echar

to throw, to add

dedo (m)

finger

que quede un dedo de aceite en la sartén

a finger-depth of oil should be in the pan

sartén (f)

pan, frying pan

freír

to fry

poner el fuego

to put on the heat, to turn on the heat

que se nos caliente el aceite bien

so that the oil heats up well

pochar

Pochar means to cook something (e.g. onion) at a low heat so that it remains tender and doesn't burn. A recipe book may use "fry until golden" or something similar.

untar

to spread, cover

por encima

above

dejémonos de tanta charla

let's stop all this chat

salpicar

to splash, splatter

esto no es broma

this isn't a joke; this is serious

hervir

to boil

The irregular gerund of **hervir** is **hirviendo**.

bajar el fuego

to turn down the heat

freír

to fry

al punto

just right, cooked to perfection

cubrir

to cover

no tienen por qué estar cubiertas

there's no need for them to be covered

moverlo

move

espátula (f)

spatula

cuchara (f)

spoon(ful)

con cuidado de no romper las patatas

taking care not to break the potatoes

girar

to turn

que se vayan haciendo, que cojan este color doradito

so that they continue cooking, so that they take on this golden colour

Normally "so that" or "in order that" is translated as **para que**, but it's often possible to leave out **para**.

mezclar

to mix

chupar

to suck, to soak up, absorb

enseguida or en seguida

immediately

Can be used as one word or two words.

dorarse

to become golden, to brown

desde pequeño/a

since a young age

Note the use of the present tense in **¿tú haces la tortilla desde pequeña?**

cocinar

to cook

cocción

cooking

Tiempo de cocción - cooking time.

dentro de un poquito

in a short while

colar

to drain, strain

de tal forma que

in such a way that

grasiento/a

greasy

vamos a bajar... vamos a apagar el fuego

we're going to turn down... we're going to turn off the heat

Alba gets a little mixed up here - this explains the confusing instructions. The correct instruction is to turn off the heat.

colador (m)

colander

reciclar

to recycle

ya que es mucho

given that there's a lot of it

se puede utilizar una segunda vez

it can be used a second time

a ser patata y cebolla

given that it's potato and onion (we've been frying)

Since all Mark and Alba have been frying is potato and onion, the oil remains relatively clean.

una vez las patatas y la cebolla estén coladas y sin mucho aceite las dejaremos a un lado...

when the potatoes and onion are drained and no longer contain much oil we'll leave them to the side

Note the use of the subjunctive after **una vez...** because this is the same as "when" referring to the future.

bol (m)

bowl

batir

to beat

bátanos los huevos, Mark

beat the eggs for us, Mark

bote (m)

jar, tin, can

bote (m) de cristal

glass jar

para luego reciclarlo

in order to recycle it later

escurrir

to drain

homogéneo/a

homogenous, uniform

estar en su salsa

to be in one's element

Alba uses this phrase as a play on words, given that the potatoes and onions will form a perfect mix with the egg in the bowl.

estar a la mitad del camino

we're half way through the journey

pizca (f)

pinch

pegarse

to stick

para que no se nos pegue la tortilla

so that our tortilla doesn't stick

Literally "so that the tortilla doesn't stick for us", but the **nos** can be incorporated in a different way in the translation: "our tortilla".

extender

to extend

masa (f)

mixture

receta (f)

recipe

a ver si os animáis

let's see if you can rise to this challenge

redondear

to round (off), to give the tortilla rounded edges

paleta (f)

spatula

madera (f)

wood

bordear

to border, to go around

presionar

to apply pressure

bonito/a

pretty, nice

el paso clave

the key step, the most important step

perder el miedo

to lose (your) fear

plano/a

flat

tapa (f)

lid

si es que tuvieras

if you had one

colocar

to place, put

tapadera (f)

lid, cover

mango (m)

handle

apretar

to push, press

trapo (m)

cloth, dishcloth, rag

aguantar

to bear, endure

si el huevo saliese de la sartén me quemaría

if the egg escaped from the pan it would burn me

ser medioso/a

to be frightened

preparados, listos, ya

ready, steady, go

dar la vuelta a la tortilla

to turn the tortilla

deslizar

to slide, glide

un minutillo (m)

a little minute

The diminutive suffix **-illo** is used with some words in a similar way to **-ito**.

hemos dado la vuelta a la tortilla dos veces para que viésemos si estaba bien hecha

we've turned the tortilla over twice so that we could see if it was well cooked

Note the imperfect subjunctive: **para que** is always followed by the subjunctive, and since the perfect tense is used in the first part of the sentence, the second part also has to be in the past.

suculento/a

succulent

fuelle (f)

dish

Fuelle also means "fountain".

tener hambre

to be hungry

Literally, "to have hunger".

la tortilla se puede comer tanto caliente como fría

tortilla can be eaten both hot and cold

agradecer

to thank

dar las gracias

to thank

papel (m)

role



Head over to <http://coffeebreakspanish.com> to find out how you can practise your Spanish with the Coffee Break Spanish learning community.

Coffee Break Spanish™

<http://coffeebreakspanish.com>

©Copyright Radio Lingua Ltd 2016