

SEMESTRE 2 COMIDA CLASE 5

Tarea 1

INGREDIENTES

Aquí tienes una receta para hacer un buen gazpacho.

Lee el texto y marca si son verdaderas (V) o falsas (F) las afirmaciones.

Receta de gazpacho

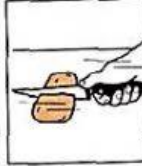
Ingredientes para 4 personas:

6 tomates
2 pimientos verdes o rojos
1 pepino
1 cebolla grande, 1 diente de ajo
(opcional)
Pan, sal, aceite de oliva, vinagre

Tiempo: 20 minutos



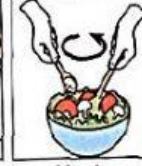
Batir



Cortar



Pelar



Mezclar



Preparación

Para hacer un buen gazpacho, primero hay que poner el pan en agua con un poco de sal y aceite de oliva. Después hay que pelar y cortar los tomates, los pimientos, el pepino, la cebolla y el ajo y mezclar todos los ingredientes. Luego hay que añadir el pan, el vinagre y batir hasta tener una crema líquida. Finalmente hay que dejarlo en la nevera y servir frío.



¿Sabes que...

el gazpacho es una sopa fría que se toma en verano?

1. El tomate y el pimiento son ingredientes básicos del gazpacho.
2. Hay que poner el pan en agua y después añadir los tomates.
3. Hay que batir la mezcla dos veces.
4. El gazpacho se sirve caliente.

V F

☐ ☐

☐ ☐

☐ ☐

☐ ☐

Tarea 2 escuchala canción y complete la letra.

Calor, calor, calor, qué calor!!
¡Sí!

Si quieres un plato elegante y
muy refrescante

..... gazpacho yo te explico
cómo se hace

¡Vamos nena que me lo quitan de las
manos!

¡Al rico gazpacho, al rico gazpacho!

¡Pepino a 1 euro, pepino español!

Tomates maduros bien hermosos y
muy jugosos

El pimiento, rojo y, un pepino y
de ajo un diente.

.....le cebolla, sólo el corazón

y algo de pan duro del día anterior

Aceite de oliva y un poco de sal y en

veinte minutos te lo puedes jalar

Typical Spanish, Typical Spanish,

Typical Spanish,

Y cuesta muy poco money

Gazpacho, gazpacho, gazpacho,
gazpacho

Pon en remojo las rebanadas de
pan del día anterior

Con el vinagre y con el aceite lo
podrás..... mejor

Y un poco de sal, no debe faltar para

que el gazpacho esté sensacional

Tienes que luego trocear,
tomate, pepino, cebolla y lo demás

Y ahora metemos todo esto en la
batidora

Con agua,

.....y añadimos también vinagre

Typical Spanish, Typical Spanish,

Typical Spanish,

Y cuesta muy poco money

Gazpacho, gazpacho, gazpacho,
gazpacho

Para del pimiento usamos
el pasapurés

Porque si intentas pelarlo fresco es
muy difícil de hacer

Ponle guarnición, pepino cortao y unos
cuadrados de pan tostao

Pimiento también, cebolla quizás eso
lo decide el comensal

¡Cómo cocina la ogra, sí señor!

sí, sí

Calorrrrrrrrr!!!!

Typical Spanish, Typical Spanish,

Typical Spanish,

Y cuesta muy poco money

Gazpacho, gazpacho, gazpacho,
gazpacho



Tarea
22 3

PREPARAS UN GUACAMOLE

Mañana tienes invitados y quieres preparar guacamole.

a. Escucha y marca los ingredientes que se mencionan.

☐ Receta de guacamole

- ☐ 2 aguacates grandes
☐ Sal

- ☐ 2 tomates
☐ Aceite

Ingredientes para 4 personas:

- ☐ 1 pepino
☐ Pimienta
☐ 1 cebolla
☐ Limón

b. Relaciona las columnas, escucha y comprueba.

- | | |
|------------|--|
| 1. Cortar | a. los aguacates, los tomates y la cebolla. |
| 2. Mezclar | b. los ingredientes hasta tener una pasta. |
| 3. Pelar | c. unas gotas de limón, la sal y la pimienta. |
| 4. Poner | d. los aguacates, los tomates y la cebolla en trozos pequeños. |

c. Escribe ahora la receta
utilizando *hay que* + infinitivo.

d. Explica a tu compañero cómo
se prepara un guacamole.
Utiliza *tener que* + infinitivo.

☐ Cuaderno de recetas

Primero hay que...

Para preparar un buen
guacamole tienes que...

Temperatura

Frío/a -
Templado/a
Caliente +

Expresar obligación

Impersonal
Hay que + infinitivo.
Personal
Tener que + infinitivo.



Tarea 4

¿Cómo se prepara una sopa de pollo? Completa las instrucciones con la forma de tú verbo lógico de la lista. No es necesario repetir ningún verbo.

agregar	cocinar	freír (i)	picar	sazonar
añadir	comprar	medir (i)	probar (ue)	servir (i)

- Primero, tienes que ir al supermercado para hacer la compra. (1) _____ pechuga de pollo, cebolla y fideos.
- Cuando vuelvas a casa, sacas un cuchillo y (2) _____ la cebolla en pedazos (*pieces*) pequeños.
- Sacas una sartén, le (3) _____ aceite de oliva y la cebolla.
- (4) _____ la cebolla hasta que esté dorada.
- Cortas el pollo en pedazos y lo (5) _____ con sal y pimienta.
- Después (6) _____ el pollo a la cebolla y lo cocinas por cinco minutos.
- (7) _____ un litro de agua fría y lo agregas al pollo y a la cebolla.
- Cocinas la sopa a fuego lento por 30 minutos.
- Agregas los fideos y lo (8) _____ todo por 10 minutos más.
- Antes de servir la sopa, la (9) _____ para asegurarte que está bien sazonada.
- Finalmente, la (10) _____ en un tazón. Si quieres, puedes echarle perejil picado. ¡Buen provecho!

Tarea 5. Completa las frases con las palabras de la lista

freír, pelar, carne, picada, asar, espeso, cocer, picar, batir, mezclar, empalagoso, rebozar, echar, cortar, ácido, yema

1. Mi abuelo ... una paletilla de cordero en el horno una vez al mes.
2. El zumo de limón me parece muy
3. Para hacer la tortilla española tienes que ... las patatas y ... las en trozos. Las patatas se ... en aceite caliente. Además, tienes que ... muy bien los huevos.
4. Prueba el arroz y ... sal si hace falta.
5. Las hamburguesas se hacen con
6. Para hacer esta receta sólo tienes que usar la del huevo.
7. No quiero esta salsa porque está muy
8. No debes las verduras mucho tiempo porque pierden las vitaminas.
9. Para hacer el sofrito hay que ... una cebolla y ajo y luego se añade tomate.
10. Para hacer la tarta debes ... bien todos los ingredientes.
11. Antes de freír el pescado se ... en harina.
12. Este postre tiene demasiado azúcar, está muy