Los concursantes hablan sobre los platos típicos de sus países



Gallo pinto



Gazpacho



Ceviche

Receta 1

Lavar los tomates, el pepino y el pimiento, y trocearlos.

Pelar el diente de ajo y la cebolla, y trocearlos.

Meter todos los ingredientes en la batidora y batir hasta que quede suave.

Añadir miga de pan y un poco de agua.

Añadir sal, aceite y vinagre a gusto, y volver a batir.

Se sirve muy frío.

Receta 2

Cortar el pescado a cuadrados uniformes de dos centímetros.

Aderezarlo con sal, pimienta y culantro, y revolver.

Añadir el ají sin semillas y cortado en rodajas.

Dejar reposar tres o cuatro minutos para impregnarse de los sabores.

Añadir el zumo de limón y la cebolla cortada fina, y remover.

Dejar reposar a gusto para que el pescado esté más o menos crudo.

Se sirve con hojas de lechuga, choclo cocido, rodajas de camote frito o incluso plátano verde frito.

Receta 3

Calentar la margarina, añadir el ajo, el chile y la cebolla bien picados, y sofreír.

Añadir el caldo de frijol y el comino, y dejar que hierva.

Añadir los frijoles y de nuevo dejar hervir bien.

Añadir el arroz y revolver bien durante al menos tres minutos.

Añadir un rollito de culantro picado y retirar del fuego.

Habitualmente se sirve con huevos pateados, y/o plátano frito.

1 Lee

Escanea brevemente las tres recetas y emparéjalas con el plato al que se refieren.

2 Lee y escribe

Elige una de las recetas, léela con más detalle y escribe la lista de los ingredientes.

3 Investiga

Investiga el origen de tu plato elegido y escribe unas líneas para compartir con tus compañeros.

LIVEWORKSHEETS