

Los concursantes hablan sobre los platos típicos de sus países

Gallo pinto

Receta 1

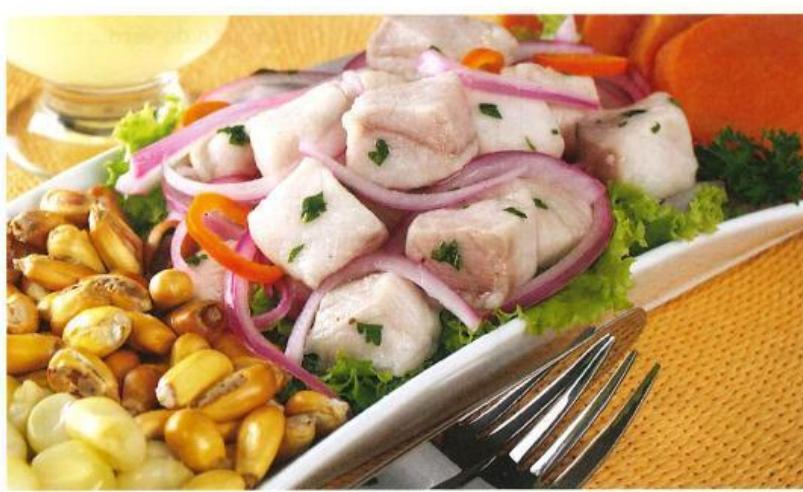
Lavar los tomates, el pepino y el pimiento, y trocearlos.
Peler el diente de ajo y la cebolla, y trocearlos.
Meter todos los ingredientes en la batidora y batir hasta que quede suave.
Añadir migas de pan y un poco de agua.
Añadir sal, aceite y vinagre a gusto, y volver a batir.
Se sirve muy frío.



Gazpacho

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.



Ceviche

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 emparejálas con el plato al que se refieren.

2 Lee y escribe

Elije 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.