



## VERBOS EN LA COCINA

- Cortar (to cut)
- Trocear (to chop)
- Pelar (to peel)
- Poner (to put)
- Batir (to beat)
- Mezclar (to mix)
- Freir (to fry)
- Agregar (to add)
- Esperar (to wait)
- Cocer (to boiled)
- Asar (to roast)

## VOCABULARIO ÚTIL

### VERDURA Y FRUTA

- Pimiento rojo (Red pepper)
- Cebolla (onion)
- Limón (Lemon)
- Tomate (Tomato)
- Setas (Mushrooms)
- Arroz (Rice)
- Lentejas (Lentils)
- Puerro (Leek)

### CARNE Y PESCADO

- Pollo (Chicken)
- Gambas (Prawns)
- Huevo (Egg)

### CONDIMENTOS

- Azafrán (Saffron)
- Harina (Flour)
- Aceite (oil)
- Sal (salt)
- Caldo (soup)
- Leche (milk)

## CANTIDADES

- Gramos (Grams)
- Kilos (Kilograms)
- Minutos (Minutes)
- Rodaja (slice)
- Vaso (glass)
- Trozos (pieces)
- Un poco/pizca (a bit)

## Utensilios

- Sartén (Frying pan)
- Olla (Pan)
- Horno (Oven)
- Cuchara (spoon)
- Paellera (Paella pan)

## Palabras para redactar

- Primero (First)
- Segundo (Second)
- Por ultimo (the last one)
- Para terminar (to finish)
- Después (after)
- A continuación (after)
- Luego (later)
- Listo (ready)
- Una vez (once)

PRIMERO TROCEAMOS EL PIMIENTO, LA CEBOLLA, EL PUERRO Y EL TOMATE.

DESPUÉS AGREGAMOS TODOS LOS VEGETALES A LA SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE Y LOS FREÍMOS.

TROCEAMOS EL POLLO Y LO AGREGAMOS A LA SARTÉN CON EL RESTO DE INGREDIENTES.

A CONTINUACIÓN JUNTO CON EL POLLO AGREGAMOS LAS GAMBAS Y UN POCO DE SAL.

UNA VEZ TODO ESTÉ COCINADO ES EL MOMENTO DE AGREGAR EL ARROZ, EL CALDO DE POLLO Y EL AZAFRÁN.

COCEMOS EL ARROZ DURANTE UNOS VEINTE – TREINTA MINUTOS.

LISTO, SOLO NECESITAMOS PONER UN POCO DE LIMÓN POR ENCIMA.