

¿CÓMO SE HACE EL GUACAMOLE?



WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

1. ¿Cuáles son los ingredientes? Colorea:



naranja



queso



lechuga



cilantro



cebolla



aguacate



pimiento rojo



limón



pan



tomate



sal



pimiento verde



lima



jalapeño

2. Elige el verbo correcto:

1. _____ los aguacates por la mitad con un cuchillo. _____ el hueso. _____ una cuchara para vaciar el contenido. _____ el aguacate en un recipiente.

2. _____ el aguacate con la ayuda de un tenedor.

WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

3. _____ la cebolla, el cilantro y los tomates.

4. _____ todo en el recipiente. _____ zumo de lima y sal.

5. * Opcional: _____ el chile. ¡A _____!

RETIRA

CORTA

MEZCLA

APLASTA

PON

AÑADE

PICA

USA

AÑADE

COMER

WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

3. Encuentra los utensilios utilizados en la receta. Escríbelos y dibuja:

1. _____ 2. _____ 3. _____

4. _____

4. Piensa y contesta:

a) ¿Te gusta el guacamole? ¿Por qué?

b) ¿Cuál es tu comida favorita? ¿Por qué?

c) ¿Qué recetas sabes preparar?

WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM



¿CÓMO SE HACE EL GUACAMOLE?



WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

1. Estos son los ingredientes y los utensilios. ¿Cuáles crees que son los pasos para realizar la receta?



tenedor



cuchillo



sal



cilantro



cebolla



lima



cuchara



recipiente



tomate



aguacate



jalapeño

1. _____

2. _____

WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

3. _____

4. _____

5. _____

Verbos que te pueden ayudar. ¡RECUERDA HAY QUE CONJUGAR!

RETIRAR

CORTAR

MEZCLAR

APLASTAR

AÑADIR

PICAR

USAR

PONER

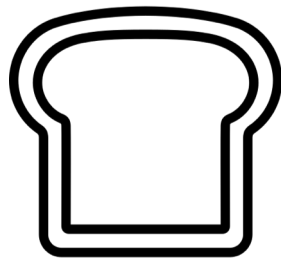
2. Compara tu receta con la de un compañero. Anota pasos que sean diferentes a los tuyos.



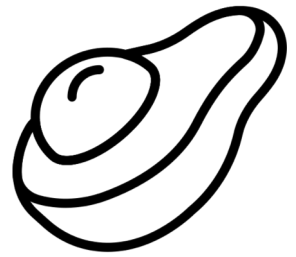
WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM



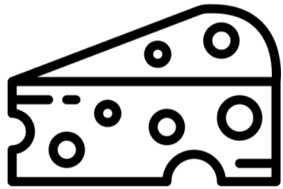
LA NARANJA



EL PAN



EL AGUACATE



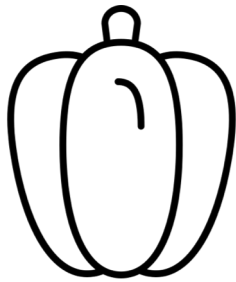
EL QUESO



EL LIMÓN



EL TOMATE



EL PIMIENTO



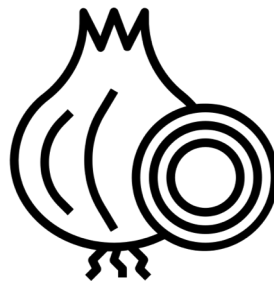
LA NARANJA



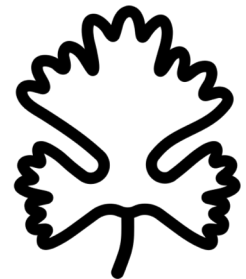
EL JALAPEÑO



LA SAL



LA CEBOLLA



EL CILANTRO



LA LECHUGA

CORTA LOS
AGUACATES POR LA
MITAD CON UN
CUCHILLO

RETIRA EL HUESO

USA UNA CUCHARA
PARA VACIAR EL
CONTENIDO.

PON EL AGUACATE
EN UN RECIPIENTE

APLASTA EL
AGUACATE CON LA
AYUDA DE UN
TENEDOR

PICA LA CEBOLLA,
EL CILANTRO Y LOS
TOMATES

MEZCLA TODO EN EL
RECIPIENTE

AÑADE ZUMO DE
LIMA Y SAL.

¡ A COMER !

¿CÓMO SE HACE LA TORTILLA DE PATATA?



WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

1. ¿Cuáles son los ingredientes? Colorea:



champiñones



queso



berenjena



pimienta



cebolla



huevos



pimiento rojo



limón



aceite de oliva



tomate



sal



calabacín



patata



zanahoria

2. Elige el verbo correcto:

1. _____ y _____ las patatas con un pelador.

2. _____ las patatas en rodajas finas o cuadraditos con un cuchillo.

3. _____ aceite en una sartén y _____ las patatas hasta que estén bien hechas.

WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

4. _____ los huevos y _____ con un tenedor.

5. _____ las patatas y los huevos en un recipiente con un poco de sal.

6. _____ unas cucharadas de aceite de oliva en la sartén. Cuando el aceite esté caliente _____ la mezcla y _____.

7. * Opcional se puede incluir cebolla en la mezcla.

LAVA

FRÍE

BÁTELOS

TROCEA

COCÍNALO

ROMPE

AÑADE

PELA

MEZCLA

CALIENTA x2

3. Encuentra los utensilios utilizados en la receta y escribe:

1. _____ 2. _____ 3. _____

4. _____ 5. _____

4. ¿Qué significa "dar la vuelta a la tortilla" en un contexto ajeno a la cocina? Utiliza un ejemplo.



WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

¿CÓMO SE HACE LA TORTILLA DE PATATA?



WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

I. Estos son los ingredientes y los utensilios. ¿Cuáles crees que son los pasos para realizar la receta?



tenedor



cuchillo



pelador



sal



patata



cebolla



sartén



recipiente



huevos



aceite de oliva

1. _____

2. _____

WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Verbos que te pueden ayudar. ¡RECUERDA HAY QUE CONJUGAR!

LAVA

FRÍE

BÁTELOS

TROCEA

COCÍNALO

ROMPE

ANADE

PELA

MEZCLA

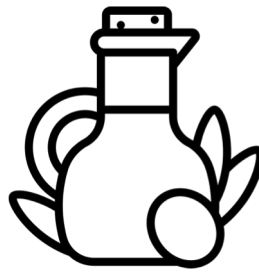
CALIENTA

WWW.EL TARRO DE LOS IDIOMAS.COM





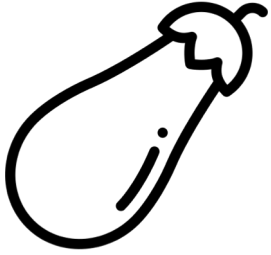
EL LIMÓN



EL ACEITE DE
OLIVA



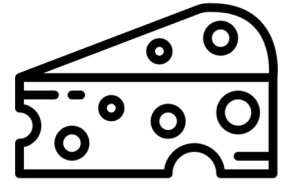
EL TOMATE



LA BERENJENA



EL CHAMPIÑÓN



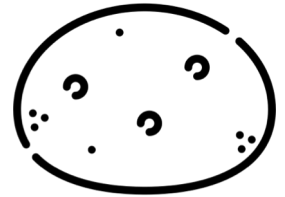
EL QUESO



LA PIMIENTA



EL CALABACÍN



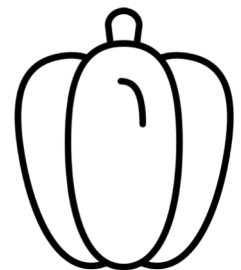
LA PATATA



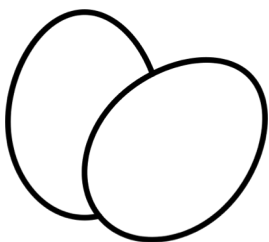
LA SAL



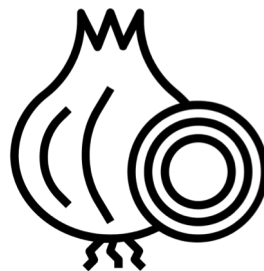
LA ZANAHORIA



EL PIMIENTO



LOS HUEVOS



LA CEBOLLA

LAVA Y PELA LAS
PATATAS CON UN
PELADOR

CORTA LAS PATATAS
EN RODAJAS FINAS
O CUADRADITOS
CON UN CUCHILLO.

CALIENTA ACEITE
EN UNA SARTÉN

FRÍE LAS PATATAS
HASTA QUE ESTÉN
BIEN HECHAS

ROMPE LOS HUEVOS

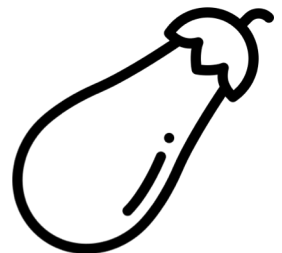
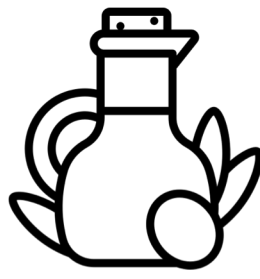
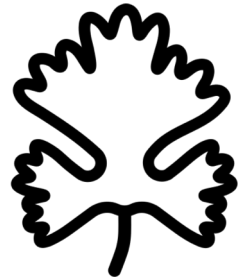
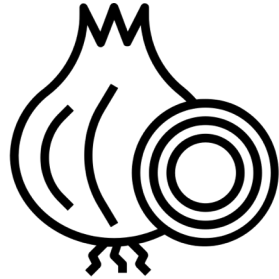
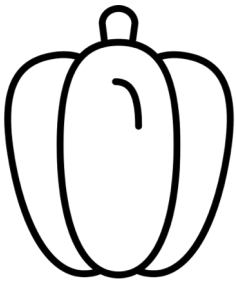
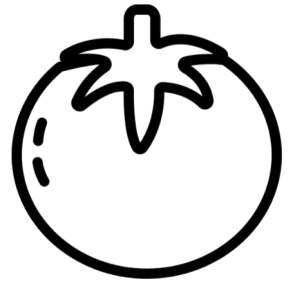
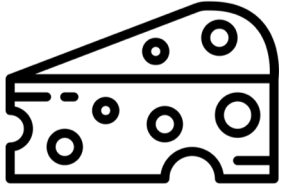
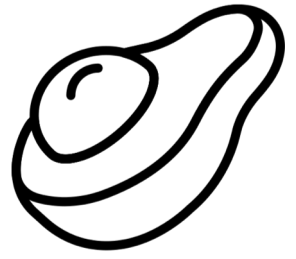
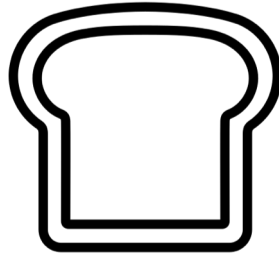
BATE CON UN
TENEDOR.

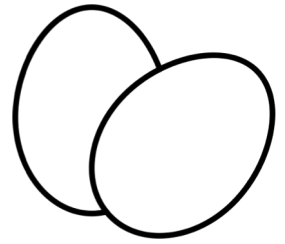
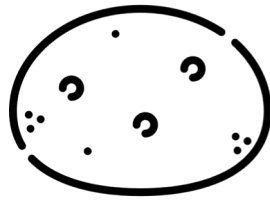
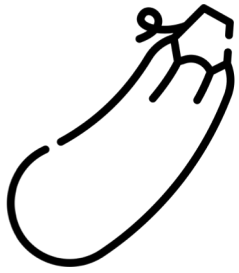
MEZCLA LAS
PATATAS Y LOS
HUEVOS EN UN
RECIPIENTE CON UN
POCO DE SAL.

CALIENTA UNAS
CUCHARADAS DE
ACEITE DE OLIVA
EN LA SARTÉN

CUANDO EL ACEITE
ESTÉ CALIENTE
AÑADE LA MEZCLA Y
COCÍNALA

¡ A COMER !





LA
NARANJA

EL
PAN

EL
AGUACATE

EL
QUESO

EL
LIMÓN

EL
TOMATE

EL
PIMIENTO

LA
LIMA

EL
JALAPEÑO

LA
SAL

LA
CEBOLLA

EL
CILANTRO

LA
LECHUGA

EL
ACEITE DE
OLIVA

LA
BERENJENA

EL
CALABACÍN

LA
PATATA

LOS
HUEVOS

EL
CHAMPIÑÓN

LA
ZANAHORIA

LA
PIMIENTA