

## Ficha N.º 9.1. (A) Alimentos básicos

LECHUGA



TOMATE



HUEVO DURO



CEBOLLA

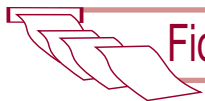


LECHE



QUESO





ACEITE



SAL



PAN



CARNE



PESCADO



VERDURAS



<b>BEBIDAS</b>		<b>RACIONES</b>	
	Coca-cola 1,75 €		Calamares 5,5 €
	Zumo de naranja 2,5 €		Jamón serrano 8 €
	Agua mineral 1,25 €		Queso 5,5 €
	<b>Cerveza</b>		Patatas Bravas 4,20 €
	Caña 1,25 €		Aceitunas 3,25 €
	Botellín 1,5 €		Boquerones 6 €
	Tercio 2 €		
	Botella de agua 1,25 €	<b>BOCADILLOS</b>	
	<b>Vino (tinto, blanco, rosado)</b>		Calamares 3,75 €
	Rioja 3,5 €		Jamón Ibérico 4,15 €
	De la casa 2 €		Queso 3,75 €
	Café 2 €		Tortilla de patata 3,75 €
	Té/Infusiones 2 €		Vegetal 3,75 €
			Sándwich Mixto 3,25 €
			Hamburguesa 4,15 €
			Pincho de tortilla 3,75 €



### **COCIDO MADRILEÑO:**

Es la comida más típica madrileña, aunque en España hay muchas variedades. Es un plato que lleva garbanzos, verdura, chorizo, queso, tocino, pollo, carne, etc. El cocido se come caliente. De primero, se toma una sopa y de segundo, lo demás.

La Paella se hace en una paellera o sartén

### **PAELLA VALENCIANA:**

Es uno de los platos más famosos de la gastronomía española. Hay dos tipos de paella: la paella de marisco, con pescado, y la paella valenciana, con arroz, pollo, verduras, etc. La paella se puede cocinar en cualquier olla.



El Pulpo no se toma con verduras

### **PULPO A LA GALLEGA:**

Es un plato típico de Galicia. Primero, hay que congelar el pulpo para que esté blando. Después, hay que cocerlo, cortarlo y añadir sal, aceite y pimentón. Se toma con patatas y diferentes verduras.



Las Migas no son típicas de Navidad



### **MIGAS:**

Esta comida es típica de la gente del campo. Se come en Navidad. Es un plato muy fácil de preparar que normalmente lleva pan del día anterior, chorizo, ajo y aceite. También puede llevar otros ingredientes.

El Cocido no lleva queso

# Ficha N.º 9.4. (A) Vocabulario

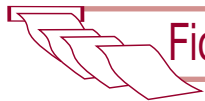
	CUCHARA		AL VAPOR
	CUCHILLO		CRUDO
	TENEDOR		CON/SIN HIELO
	CUCHARILLA		CON/SIN AZUCAR
	PLATO		CALIENTE/FRÍO/DEL TIEMPO
	VASO		CON/SIN GAS
	SERVILLETA		CON LECHE/SOLO/CORTADO
	FRITO		PELAR
	COCIDO/HERVIDO		CORTAR
	AL HORNO		COCER/HERVIR
	ASADO		FREIR
	A LA PLANCHA		SERVIR

	CUCHARA		AL VAPOR
	CUCHILLO		CRUDO
	TENEDOR		CON/SIN HIELO
	CUCHARILLA		CON/SIN AZUCAR
	PLATO		CALIENTE/FRÍO/DEL TIEMPO
	VASO		CON/SIN GAS
	SERVILLETA		CON LECHE/SOLO/CORTADO
	FRITO		PELAR
	COCIDO/HERVIDO		CORTAR
	AL HORNO		COCER/HERVIR
	ASADO		FREIR
	A LA PLANCHA		SERVIR

# Ficha N.º 9.4. (B) Vocabulario

	<u>CUCHARA</u>		<u>AL VAPOR</u>
	CUCHILLO		CRUDO
	TENEDOR		CON/SIN HIELO
	CUCHARILLA		<u>CON/SIN AZUCAR</u>
	PLATO		CALIENTE/FRÍO/DEL TIEMPO
	<u>VASO</u>		CON/SIN GAS
	SERVILLETA		CON LECHE/SOLO/CORTADO
	FRITO		PELAR
	COCIDO/HERVIDO		CORTAR
	AL HORNO		<u>COCER/HERVIR</u>
	<u>ASADO</u>		FREIR
	<u>A LA PLANCHA</u>		SERVIR

	CUCHARA		AL VAPOR
	CUCHILLO		CRUDO
	TENEDOR		CON/SIN HIELO
	CUCHARILLA		CON/SIN AZUCAR
	PLATO		CALIENTE/FRÍO/DEL TIEMPO
	VASO		<u>CON/SIN GAS</u>
	<u>SERVILLETA</u>		<u>CON LECHE/SOLO/CORTADO</u>
	FRITO		PELAR
	COCIDO/HERVIDO		<u>CORTAR</u>
	AL HORNO		COCER/HERVIR
	ASADO		FREIR
	<u>A LA PLANCHA</u>		SERVIR



1 KILO DE  
MEDIO (KILO) DE  
CUARTO (KILO) DE

UNA BOTELLA DE

UN CARTÓN DE

1 LITRO DE

UNA CAJA DE

UN TARRO DE

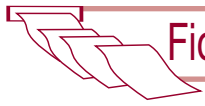
150 GRAMOS DE

UNA DOCENA DE  
MEDIA DOCENA DE

UN/UNA

UNA BARRA DE

UNA LATA DE



NARANJAS

JAMÓN

ACEITE DE OLIVA

HUEVOS

ZUMO

LECHUGA

LECHE

PAN

GALLETAS

ATÚN

MERMELADA