

Recetas españolas incompletas

¿Te gusta cocinar? Seguro que ya has oído hablar de algunos platos típicos españoles como la paella, la tortilla o el gazpacho, pero, ¿sabes cómo se preparan? Aquí te presentamos algunas recetas incompletas, complétalas con los verbos en imperativo afirmativo y con el pronombre de objeto directo si es necesario:

El gazpacho



1/2 kilo tomates maduros
1/2 pimiento verde
1 diente de ajo
100 mililitros de aceite de oliva
4 cucharadas de vinagre
1 rebanada de pan blanco
Sal fina

..... y los tomates, el pimiento, el ajo y el pepino. todo en el vaso de la batidora y el pan también. los ingredientes durante unos segundos y la sal, el vinagre y el aceite. la mezcla durante una hora. **Sírvela** en tazas individuales acompañada de dados de pan.

pelar - echar - batir - añadir - enfriar - trocear - poner - **servir**

El pulpo a la gallega



1 pulpo de entre 2 y 3 kilos
1 kilo patatas
Sal gruesa
Pimentón dulce o picante
Aceite de oliva
Agua

..... el agua en una cazuela y el pulpo. durante cuarenta minutos a fuego lento. el pulpo, y las patatas, y quince minutos en el agua del pulpo. el pulpo en trozos y con una base de patatas. la sal, el pimentón y todo con un poco de aceite de oliva.

cocer (2) - trocear - hervir - añadir - pelar - rociar - cortar - servir - meter - echar - apartar

La tortilla de patatas



6 huevos
3 patatas
1 cebolla
Aceite de oliva
Sal
Un poco de leche
Sal fina

..... y la cebolla, unos quince minutos a fuego lento y en un pequeño bol. y las patatas en cuatro trozos y en rodajas finas. las patatas a fuego lento durante treinta minutos. los huevos y la leche en un bol. las patatas, con la cebolla, y la mezcla a los huevos. todo en la sartén con un poco de aceite de oliva. la mezcla por ambos lados durante cinco minutos a fuego lento.

pelar (2) - escurrir - poner (2) - cortar - batir - freír (2) - mezclar - añadir - cuajar - picar

Los churros



300 gramos de harina
440 mililitros de agua
1 cucharadita de sal
Azúcar para espolvorear
Papel absorbente de cocina
Aceite de oliva
Una manga pastelera de boca fina

..... la harina en un bol. el agua con la sal en una cazuela y de una vez a la harina. la mezcla e en la manga pastelera. el aceite en la sartén y las porciones con la manga pastelera. los churros a fuego medio y encima del papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

añadir (2) - poner (2) - freír - hervir - introducir - remover - calentar