

B1.16 Masterchef: cocina avanzada



- Sigue y proporciona instrucciones detalladas de cocina y recetas
- Vocabulario relacionado con ingredientes, utensilios y técnicas de cocina

Los ingredientes

El aceite de girasol

La carne a la plancha

La clara de huevo

La cáscara

La leche entera

La margarina

La mostaza

La nata

La yema

El vinagre

Aliñar una ensalada

Asar

Batir huevos

Cocer arroz

Cocer

Cortar el pan

Freír patatas

Hervido

Hervir agua

Pelar fruta

Quemarse la comida

Condimentar

1. Escanea el código QR para ver el vídeo, o lee el texto.

Para preparar una paella, primero se hace **caldo** de ave tostando carcasas y alitas con cebolla y tomate, y se cocina varias horas para **extraer** sabor. Luego se prepara el **sofrito** con cebolla, pimentón, **azafrán** y tomate triturado, *para que* no se quemé. Se doran pollo y conejo y se añaden las **judías verdes**, el sofrito y el arroz. *Después* se cocina a fuego fuerte y se termina a fuego medio para lograr el socarrat.



1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo de ave para sacar todo el sabor?
 - a. Durante quince minutos
 - b. Durante cuatro horas
 - c. Durante dos días
 - d. Durante una hora
2. ¿Qué ingredientes se usan para el sofrito?
 - a. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado
 - b. Pimiento verde, chorizo y vino tinto
 - c. Cebolla entera, zanahoria y caldo de pescado
 - d. Ajo, nata, limón y perejil
3. Para una paella de cincuenta centímetros, ¿qué cantidad de arroz y caldo se recomienda?
 - a. Cien gramos de arroz y medio litro de caldo
 - b. Cuatrocientos gramos de arroz y dos litros de caldo
 - c. Doscientos gramos de arroz y dos litros de caldo
 - d. Doscientos gramos de arroz y un litro de caldo
4. ¿Cómo se consigue el socarrat al final de la cocción?
 - a. Subiendo el fuego los últimos cinco minutos
 - b. Bajando el fuego y tapando la paella
 - c. Removiendo el arroz continuamente
 - d. Añadiendo más caldo en los últimos minutos

1-b 2-a 3-d 4-a

2. Gramática: Oraciones finales y causales: para, a fin de que, porque...



Las oraciones finales y causales se usan para decir para qué hacemos algo o por qué lo hacemos.

1. para + infinitivo mismo sujeto.
2. para que / a fin de que + subjuntivo sujetos distintos.
3. porque / ya que + indicativo motivo real o conocido.

Conector	Ejemplo
Para	El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción.
Para que	El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica.
A fin de que	Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado.
Porque	Se cambia el método porque el resultado no funciona.
Ya que	Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado.

1. Tienes que batir bien los huevos _____ la clara y la yema se mezclen completamente.
 a. *porque* b. *ya que* c. *para* d. *para que*
2. Añadimos un poco de vinagre _____ equilibrar el sabor de la salsa.
 a. *para que* b. *para* c. *porque* d. *a fin de que*

1. *para que* 2. *para*

Reescribe las frases

1. (para) Quiero mejorar mi español. Necesito hablar mejor con mis clientes.

2. (para que) Voy a imprimir el contrato. Tú puedes revisarlo esta tarde.

3. (a fin de que) Hacemos una reunión extra. El equipo entiende bien los cambios.

3.Ejercicios



1. Relaciona cada palabra con su significado.

- | | |
|------------------------|---|
| a. aliñar una ensalada | 1. Hervir arroz en agua hasta que quede tierno y seco. |
| b. cocer arroz | 2. Cocinar alimento en horno o parrilla con calor seco y fuerte. |
| c. asar | 3. La parte blanca del huevo; sirve para montar o aligerar postres. |
| d. quemarse la comida | 4. Que el alimento se estropee por cocinarlo demasiado, porque no lo vigilas. |
| e. la clara de huevo | 5. Echar aceite, vinagre y sal para que la ensalada tenga sabor. |

a-5 b-1 c-2 d-4 e-3

2. Nota de cocina: cómo evitar errores al preparar una paella para invitados (Audio disponible en la aplicación)

Rellena los huecos: paella, carne, nata, mostaza, condimentar, caldo, vinagre, aliñar, quemar, girasol, cocción, batir, clara

Para la comida del equipo, el chef del coworking ha publicado una nota con recomendaciones para preparar la paella. Aconseja empezar con un _____ suave y tener todos los ingredientes pesados y listos antes de encender el fuego, porque durante la _____ no conviene improvisar. Para que el arroz quede suelto, se añade el caldo caliente poco a poco y se mantiene el fuego medio; al final se sube un minuto para formar una capa tostada, sin mover la _____. Si se usa _____ a la plancha, conviene dorarla primero y reservarla para añadirla después.

En la lista de la compra aparecen básicos de despensa: aceite de _____, _____ y _____ para _____ una ensalada sencilla, y _____ si se quiere preparar una salsa rápida. Se insiste en probar y _____ con cuidado, a fin de que nadie note falta de sal. También se recomienda _____ huevos y separar la yema de la _____ solo si se va a hacer un postre, para no desperdiciar. Ojo: si el fuego está alto, la comida se puede _____; por eso hay que vigilar el fondo y retirar la paella a tiempo.

1. Explica, paso a paso, cómo recomienda la nota cocinar la paella para que el arroz quede suelto.

2. ¿Qué productos incluye la lista de la compra y qué uso concreto sugiere la nota para alguno de ellos?

3. Escucha el fragmento de audio e indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

La persona está organizando un menú para una clase de cocina y da instrucciones paso a paso.



Para aliñar la ensalada recomienda usar aceite de oliva en lugar de aceite de girasol.

Como el día anterior se le quemó la comida, hoy piensa controlar mejor el tiempo con un temporizador.

4. Lee el diálogo y responde a las preguntas

Paula (pareja): *Miguel, creo que se nos ha quemado la carne a la plancha... huele a quemado.*

Miguel (pareja): *Uf, me he despistado un minuto. Quita la parte negra y bajamos el fuego para que no siga pasando.*

Paula (pareja): *Vale. Mientras, ¿puedes cocer el arroz? Pon a hervir agua con un poco de sal.*

Miguel (pareja): *Sí, y preparamos algo rápido para acompañar: una ensalada. ¿La aliñas tú con vinagre y mostaza?*

Paula (pareja): *Hecho. Le pongo también aceite de girasol porque casi no queda oliva. Corto el pan para acompañar.*

Miguel (pareja): *Perfecto. Para la carne podemos hacer una salsa rápida: mezclar nata y un poco de mostaza y condimentarla.*



1. ¿Qué parte de la receta se estropea y qué solución proponen para arreglarla?

2. En el diálogo se habla de "aliñar una ensalada". ¿Qué ingredientes usan y qué otro aliño alternativo podrías proponer?

5. WhatsApp

Hola, Marta

Soy Lucía. ¡La cena del sábado estuvo brutal! Quiero hacer tu paella este finde para unos amigos, pero me da miedo que se me **queme** el arroz o que no me salga el **socarrat**.

¿Me puedes escribir la receta con cantidades para 4 personas y los pasos? Si puedes, dime también cuándo poner el fuego fuerte/medio y qué ingredientes son imprescindibles (yo tengo **aceite de girasol**, pollo y verduras).

¡Gracias!



Escribe una respuesta adecuada: *Te explico los pasos para que no se te queme el arroz... / Yo lo hago así porque el caldo necesita tiempo para coger sabor. / Si quieres, te mando una lista de ingredientes y cantidades para 4 personas.*

Verbos importantes	Cocer (<i>cocer</i>)	Quemarse (<i>quemarse</i>)
	Subjuntivo presente	Subjuntivo presente
yo	cueza	me queme
tú	cuezas	te quemes
él/ella/usted	cueza	se queme
nosotros/nosotras	cuezamos	nos quememos
vosotros/vosotras	cuezáis	os queméis
ellos/ellas/ustedes	cuezan	se quemen