

## B1.16 Masterchef: cocina avanzada



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

<b>Los ingredientes</b>	<i>(Gli ingredienti)</i>	<b>Cocer</b>	<i>(Cuocere)</i>
<b>El aceite de girasol</b>	<i>(L'olio di semi di girasole)</i>	<b>Asar</b>	<i>(Arrostire)</i>
<b>El vinagre</b>	<i>(L'aceto)</i>	<b>Condimentar</b>	<i>(Condire)</i>
<b>La mostaza</b>	<i>(La senape)</i>	<b>Cocer arroz</b>	<i>(Cuocere il riso)</i>
<b>La clara de huevo</b>	<i>(L'albume)</i>	<b>Hervir agua</b>	<i>(Far bollire l'acqua)</i>
<b>La yema</b>	<i>(Il tuorlo)</i>	<b>Batir huevos</b>	<i>(Sbattere le uova)</i>
<b>La cáscara</b>	<i>(Il guscio)</i>	<b>Freír patatas</b>	<i>(Friggere le patate)</i>
<b>La nata</b>	<i>(La panna)</i>	<b>Pelar fruta</b>	<i>(Sbucciare la frutta)</i>
<b>La margarina</b>	<i>(La margarina)</i>	<b>Cortar el pan</b>	<i>(Tagliare il pane)</i>
<b>La leche entera</b>	<i>(Il latte intero)</i>	<b>Aliñar una ensalada</b>	<i>(Condire un'insalata)</i>
<b>La carne a la plancha</b>	<i>(La carne alla piastra)</i>	<b>Quemarse la comida</b>	<i>(Bruciare il cibo)</i>
<b>Hervido</b>	<i>(Bollito)</i>		

## 1. Scansiona il codice QR per guardare il video o leggere il testo.

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 queme. 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. *Per preparare una paella, prima si fa il brodo di pollo tostando carcasse e ali con cipolla e pomodoro, e si cucina per diverse ore per estrarre sapore. Poi si prepara il soffritto con cipolla, paprika, zafferano e pomodoro passato, per non farlo bruciare. Si dorano pollo e coniglio e si aggiungono i fagiolini, il soffritto e il riso. Poi si cucina a fuoco vivo e si termina a fuoco medio per ottenere il socarrat.*



1. ¿Cuánto tiempo se cocina el caldo de ave para sacar todo el sabor?
  - a. Durante quince minutos
  - b. Durante dos días
  - c. Durante cuatro horas
  - d. Durante una hora
2. ¿Qué ingredientes se usan para el sofrito?
  - a. Cebolla picada, pimentón, azafrán y tomate triturado
  - b. Cebolla entera, zanahoria y caldo de pescado
  - c. Ajo, nata, limón y perejil
  - d. Pimiento verde, chorizo y vino tinto
3. Para una paella de cincuenta centímetros, ¿qué cantidad de arroz y caldo se recomienda?
  - a. Cuatrocientos gramos de arroz y dos litros de caldo
  - b. Doscientos gramos de arroz y un litro de caldo
  - c. Doscientos gramos de arroz y dos litros de caldo
  - d. Cien gramos de arroz y medio litro de caldo

4. ¿Cómo se consigue el socarrat al final de la cocción?

- a. Removiendo el arroz continuamente      b. Añadiendo más caldo en los últimos minutos  
c. Subiendo el fuego los últimos cinco minutos      d. Bajando el fuego y tapando la paella

1-c 2-a 3-b 4-c

## 2. Grammatica: Frasi finali e causali: para, a fin de que, porque...

Le frasi finali e causali si usano per dire a che scopo facciamo qualcosa o perché lo facciamo.



1. para + infinitivo      mismo sujeto.
2. para que / a fin de que + congiuntivo      sujetos diversi.
3. porque / ya que + indicativo      motivo real o notorio.

Conector	Ejemplo
Para	El chef ajusta el fuego <b>para</b> evitar errores durante la cocción. <i>(Lo chef regola il fuoco per evitare errori durante la cottura.)</i>
Para que	El chef explica el proceso <b>para que</b> los alumnos comprendan la técnica. <i>(Lo chef spiega il processo affinché gli allievi comprendano la tecnica.)</i>
A fin de que	Se repite la receta <b>a fin de que</b> el equipo mejore el resultado. <i>(Si ripete la ricetta affinché la squadra migliori il risultato.)</i>
Porque	Se cambia el método <b>porque</b> el resultado no funciona. <i>(Si cambia il metodo perché il risultato non funziona.)</i>
Ya que	Se simplifica el proceso <b>ya que</b> el tiempo es limitado. <i>(Si semplifica il processo dato che il tempo è limitato.)</i>

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

### Riscrivi le frasi

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

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

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

*(Voy a imprimir el contrato para que tú puedas revisarlo esta tarde.)*

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

*(Hacemos una reunión extra a fin de que el equipo entienda bien los cambios.)*

### 3.Esercizi



#### 1. Abbina ogni parola alla sua definizione.

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 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 di cucina: come evitare errori in una paella per gli ospiti (Audio disponibile nell'app)

**Compila gli spazi vuoti:** 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.

*Per il pranzo del team, lo chef del coworking ha pubblicato una nota con raccomandazioni per preparare la paella. Consiglia di iniziare con un brodo delicato e di avere tutti gli ingredienti pesati e pronti prima di accendere il fuoco, perché durante la cottura non conviene improvvisare. Perché il riso risulti sgranato, si aggiunge il brodo caldo poco a poco e si mantiene il fuoco medio; alla fine si alza il fuoco per un minuto per formare uno strato tostato (socarrat), senza muovere la paella. Se si usa carne alla piastra, conviene dorarla prima e metterla da parte per aggiungerla dopo.*

*Nella lista della spesa compaiono elementi di base della dispensa: olio di girasole, aceto e senape per condire un'insalata semplice, e panna se si vuole preparare una salsa veloce. Si insiste nel provare e nel condire con attenzione, affinché nessuno noti la mancanza di sale. Si raccomanda anche di montare le uova e separare il tuorlo dall'albume solo se si deve fare un dolce, per non sprecare. Attenzione: se il fuoco è alto, il cibo può bruciarsi; per questo bisogna controllare il fondo e togliere la paella in tempo.*

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. Ascolta il frammento audio e indica se le seguenti affermazioni sono vere o false.

Vero Falso

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. Leggi il dialogo e rispondi alle domande

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

*(Miguel, credo che la carne alla piastra si sia bruciata... sa di bruciato.)*

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

*(Uffa, mi sono distratto un minuto. Taglia la parte nera e abbassiamo il fuoco così non succede più.)*

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

*(Va bene. Intanto, puoi cuocere il riso? Metti a bollire l'acqua con un po' di sale.)*

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

*(Sì, e prepariamo qualcosa di veloce per accompagnare: un'insalata. La condisci tu con aceto e senape?)*

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

*(Fatto. Aggiungo anche olio di girasole perché l'olio d'oliva sta per finire. Taglio il pane per accompagnare.)*

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

*(Perfetto. Per la carne possiamo fare una salsa rapida: mescolare panna e un po' di senape e usarla per condirla.)*

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!



**Scrivi una risposta appropriata:** *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.*

---



---



---

### Verbi importanti

#### Cocer (cuocere)

Subjuntivo presente

yo	cueza
tú	cuezas
él/ella/usted	cueza
nosotros/nosotras	cuezamos
vosotros/vosotras	cuezáis
ellos/ellas/ustedes	cuezan

#### Quemarse (bruciarsi)

Subjuntivo presente

me quemé
te quemés
se quemé
nos quememos
os queméis
se quemén