

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 | <i>(The ingredients)</i> | Cortar el pan | <i>(Cut the bread)</i> |
| El aceite de girasol | <i>(Sunflower oil)</i> | Aliñar una ensalada | <i>(Dress a salad)</i> |
| El vinagre | <i>(Vinegar)</i> | Hervido | <i>(Boiled)</i> |
| La mostaza | <i>(Mustard)</i> | Cocer | <i>(To cook/boil)</i> |
| La clara de huevo | <i>(Egg white)</i> | Asar | <i>(To roast/grill)</i> |
| La yema | <i>(Egg yolk)</i> | Condimentar | <i>(To season)</i> |
| La cáscara | <i>(The shell/peel)</i> | Cocer arroz | <i>(To cook rice)</i> |
| La nata | <i>(Cream)</i> | Hervir agua | <i>(To boil water)</i> |
| La margarina | <i>(Margarine)</i> | Batir huevos | <i>(Beat eggs)</i> |
| La leche entera | <i>(Whole milk)</i> | Freír patatas | <i>(Fry potatoes)</i> |
| La carne a la plancha | <i>(Grilled meat (on a griddle))</i> | Quemarse la comida | <i>(To burn the food)</i> |
| Pelar fruta | <i>(Peel fruit)</i> | | |

1. Scan the QR code to watch the video, or read the text.

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. *To prepare a paella, first make a poultry **broth** by toasting carcasses and wings with onion and tomato, and simmer for several hours to **extract** flavor. Then prepare the **sofrito** with onion, paprika, **saffron** and crushed tomato, so it doesn't burn. Brown the chicken and rabbit and add the **green beans**, the sofrito and the rice. Then cook on high heat and finish over medium heat to achieve the socarrat.*



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

4. ¿Cómo se consigue el socarrat al final de la cocción?
- Subiendo el fuego los últimos cinco minutos
 - Removiendo el arroz continuamente
 - Añadiendo más caldo en los últimos minutos
 - Bajando el fuego y tapando la paella

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

2. Grammar: Final and causal sentences: para, a fin de que, porque...

Purpose and cause clauses are used to say what we do something for or why we do it.



- para + infinitive same subject.
- para que / a fin de que + subjunctive different subjects.
- porque / ya que + indicative real or known reason.

Connector Example

| | |
|--------------|---|
| Para | El chef ajusta el fuego para evitar errores durante la cocción. (<i>The chef adjusts the heat to avoid mistakes during cooking.</i>) |
| Para que | El chef explica el proceso para que los alumnos comprendan la técnica. (<i>The chef explains the process so that the students understand the technique.</i>) |
| A fin de que | Se repite la receta a fin de que el equipo mejore el resultado. (<i>The recipe is repeated so that the team improves the result.</i>) |
| Porque | Se cambia el método porque el resultado no funciona. (<i>The method is changed because the result doesn't work.</i>) |
| Ya que | Se simplifica el proceso ya que el tiempo es limitado. (<i>The process is simplified since time is limited.</i>) |

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

1. para que 2. para

Rewrite the phrases

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. Exercises



1. Match each word with its definition.

- | | |
|------------------------|---|
| 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. Kitchen note: how to avoid mistakes when making paella for guests (Audio available in app)

Fill in the gaps: 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.

For the team meal, the coworking chef has published a note with recommendations for preparing the paella. He recommends starting with a mild broth and having all the ingredients weighed and ready before lighting the stove, because you shouldn't improvise during cooking. To keep the rice loose, add the hot broth little by little and maintain medium heat; at the end raise the heat for one minute to form a toasted layer (socarrat), without moving the paella. If you use meat cooked on the griddle, brown it first and set it aside to add later.

The shopping list includes pantry basics: sunflower oil, vinegar and mustard to dress a simple salad, and cream if you want to make a quick sauce. The note stresses tasting and seasoning carefully so that no one notices a lack of salt. It also recommends beating eggs and separating the yolk from the white only if you're going to make a dessert, to avoid waste. Watch out: if the heat is high, the food can burn; so keep an eye on the bottom and remove the paella in time.

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. Listen to the audio fragment and indicate whether the following statements are true or false.

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

True False

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

True False

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

True False



4. Read the dialogue and answer the questions

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

(Miguel, I think the grilled meat has burned... it smells burnt.)

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

(Ugh, I got distracted for a minute. Cut off the black part and turn the heat down so it doesn't happen again.)

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

(Okay. Meanwhile, can you cook the rice? Bring some water to a boil with a little salt.)

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

(Yes, and let's make something quick to go with it: a salad. Will you dress it with vinegar and mustard?)

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

(Done. I'll also add sunflower oil because we hardly have any olive oil left. I'll slice the bread to go with it.)

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

(Perfect. For the meat we can make a quick sauce: mix cream with a bit of mustard and season it.)



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!



Write an appropriate response: *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.*

Important verbs

yo
tú
él/ella/usted
nosotros/nosotras
vosotros/vosotras
ellos/ellas/ustedes

Cocer (to cook)

Subjuntivo presente
cueza
cuezas
cueza
cuezamos
cuezáis
cuezan

Quemarse (to burn oneself)

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