

# LA GASTRONOMÍA DE AMÉRICA LATINA

NIKOLETT SZÖVŐ<sup>1</sup>

Nivel	B2
Contenidos (léxico, gramatical, funcional)	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Conocimientos culturales</li><li>✓ Características de la cocina latinoamericana</li></ul>
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Transmitir conocimientos culturales</li><li>✓ Desarrollo de las destrezas de lectura y del habla</li></ul>
Destrezas que predominan	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ La comprensión lectora</li><li>✓ El habla</li><li>✓ El conocimiento cultural</li></ul>
Organización	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ En grupos de 3 o 4 personas</li><li>✓ Individualmente</li></ul>
Materiales necesarios	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Fotos, recetas, tablas, pizarra</li></ul>

## Actividad 1

Los estudiantes tienen que formar grupos de 3 o 4 personas y emparejar las fotos con los nombres de las comidas.



1

Tacos



2

Empanadas

<sup>1</sup> Estudiante de la Formación Continua del Profesorado. Las actividades se presentaron en el *Curso optativo. Civilización y cultura. Interculturalidad en la clase de ELE* (año académico 2017/2018).

<sup>1</sup> <https://www.simplyrecipes.com/recipes/bbq-pulled-jackfruit-tacos/>

<sup>2</sup> <https://www.bonappetit.com/recipe/argentinian-beef-empanadas>



3

Feijoada



4

Ceviche



5

Chipá



6

Quesadillas

## Actividad 2

Cada grupo recibe una receta. Después tienen que poner las frases en orden. Y al final, tienen que presentar la receta a los otros. (Así, los estudiantes pueden ampliar su vocabulario y estudiar sobre la gastronomía española.) Además, reciben una lista de palabras para ayudarles en la comprensión de las oraciones.

<sup>3</sup> <https://www.groupon.com.br/curitiba/pizzaria-don-pepperoni/fejoadada-para-2-ou-4-pessoas>

<sup>4</sup> <https://fitmencook.com/shrimp-ceviche-recipe/>

<sup>5</sup> <https://alicante.com.ar/91-receta-chipa>

<sup>6</sup> <https://www.southernliving.com/recipes/quesadillas-al-pasto-recipe>

**1. Quesadillas de pollo con chorizo**

- **Ingredientes para cuatro quesadillas:** 1 **pechuga de pollo**, 100 g de chorizo, 4 tortillas de harina, un chile serrano, un pimiento rojo o verde, media cebolla blanca, 150 g de queso manchego, dos cucharadas de aceite y sal.
- **Elaboración**
  - a) **Doblan** la tortilla y la fríen por unos dos a tres minutos para que dore. Hacen lo propio con todas las tortillas hasta acabar el relleno.
  - b) Revuelven y **sazonan** con sal al gusto. Dejan en la **lumbre** (media) por 20 minutos, revolviendo regularmente. Agregan el queso, mezclan todo bien y dejan otros 10 minutos a que **se derrita**.
  - c) Luego van a limpiar la pechuga de pollo y a cortarla en cubitos. Hacen lo mismo con el chorizo y agregan los dos a las verduras en el sartén.
  - d) Ponen las tortillas en otro sartén con un poco de aceite y las **rellenan** a la mitad con la mezcla de pollo y chorizo.
  - e) Para empezar van a picar la cebolla, el pimiento, el chile y ponerlos a sofreír en un sartén con el aceite por unos minutos.



1.	2.	3.	4.	5.

<sup>7</sup> <https://www.directoalpaladar.com/recetario/siete-recetas-de-quesadillas-para-cuando-solo-tenes-30-minutos-o-menos-para-hacer-la-cena>

## **2. Ceviche de pollo**

**Ingredientes:** 3 **pechugas de pollo**, 10 limones, 2 cebollas medianas, 3 dientes de ajo, Maíz dulce cocido, 2 chiles, Una **ramita de cilantro** fresco, aunque también vale perejil, Una **pizca de comino**, Sal y pimienta negra **recién molida**

### **Elaboración:**

- a) Picaremos los ajos muy finos y los metemos en un bol junto al zumo **exprimido** de los limones sin las pepitas e introduciremos todos los trozos de pollo que acabamos de cortar.
- b) Por otro lado picamos la cebolla, los chiles, el cilantro o perejil fresco y los preparamos para cuando retiremos el pollo.
- c) Dejaremos que el pollo se vaya haciendo poco apoco por la acción de los ácidos del limón, algo que durará unos 60 minutos aproximadamente.
- d) Limpiaremos las pechugas de pollo quitándoles la grasa que pudieran tener y después las **filetearemos** y cortaremos en trozos no demasiado grandes, los **salpimentamos** y les echaremos un poco de comino por encima.
- e) Se lo agregamos al pollo junto al maíz dulce, lo removeremos bien y ya estará listo para servir.



1.	2.	3.	4.	5.

<sup>8</sup> <http://ceviche.com.es/ceviche-de-pollo/>

### 3. Tacos de carne

**Ingredientes:** ½ kg. de carne picada, 1 cebolla, 2 tortitas de maíz por comensal, 1 cucharada de cilantro, 50 gr. de salsa de tomate picante, 50 gr. de guacamole, Aceite de oliva

#### **Elaboración:**

c) Para este plato se puede utilizar carne picada o de res negra, según tu gusto. En cuanto lo hayas decidido, pon en una sartén a calentar un poco de aceite y echa la carne y empieza a freírla.

e) Déjala al fuego unos diez minutos y antes de sacarla asegúrate de que esté bien dorada por todos lados. En ese momento sácala y resérvala.

a) Pela y trocea la cebolla en trocitos bien pequeños. Haz lo mismo con el cilantro y sofríe todo esto en la misma sartén que has hecho la carne. Después de cinco minutos, apaga y reserva.

d) A continuación, tienes que calentar las tortitas de maíz que puedes hacerlo en el microondas o en una plancha durante un minuto más o menos por lado.

b) En cuanto estén calientes, unta la salsa de tomate picante en las tortitas de maíz con una cucharada, pon la carne, luego la cebolla y el cilantro y por último el guacamole. Después, ¡tus tacos de carne estarán listos!



1.	2.	3.	4.	5.

<sup>9</sup> <https://unareceta.com/tacos/>

## Clave de los ejercicios

### 1. Quesadillas de pollo con chorizo

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

### 2. Ceviche de pollo

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

### 3. Tacos de carne

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

## Lista de palabras

### 1. Quesadillas de pollo con chorizo

pechuga de pollo – csirkemell  
doblar – hajtani, félbehajtani  
sazonar – ízesít, fűszerez  
lumbre – tűz  
derretirse – olvadni, megolvadni  
rellenar – megtölteni  
sofreír – készre süt

### 2. Ceviche de pollo

pechuga de pollo – csirkemell  
ramita de cilantro – koriander szál  
pizca – csipet  
comino – római kömény  
recién molida – frissen őrölt  
exprimir – présel  
filetear – kifilézni  
salpimentar – sózni, fűszerezni

### 3. Tacos de carne

cilantro – koriander  
bien dorada – aranybarna  
sofreír – készre süt  
plancha – vaslap  
untar – elteríteni, eloszlatni

## Actividad 3

Los estudiantes tienen que formar grupos de 3 o 4 personas. Reciben un montón de palabras con diferentes tipos de comidas y bebidas. Su tarea es poner las palabras en la columna adecuada. Pueden usar cualquier tipo de ayuda (móvil, internet, etc.)

Viche, Alboroto, Empanadas, Bocolos de frijol, Pisco, Brigadeiro, Aguardiente, Feijoada, Calentado, Helados de paila, Tacos, Huevos a la rabona, Chicha, Chocotorta, Sancocho, Chilenitos, Hallullas, Molletes, Mezcal, Arepas rellenas, Sopa Azteca, Pasta, Palanquetas, Tequila.

Desayuno	Plato principal	Postre	Bebidas

### Clave de los ejercicios

Desayuno	Plato principal	Postre	Bebidas
<b>Calentado</b>	Tacos	Alboroto	Viche
<b>Hallullas</b>	Empanadas	Brigadeiro	Pisco
<b>Molletes</b>	Sopa Azteca	Chilenitos	Tequila
<b>Huevos a la rabona</b>	Sancocho	Chocotorta	Mezcal
<b>Bocoles de frijol</b>	Pasta	Helados de paila	Chicha
<b>Arepas rellenas</b>	Feijoada	Palanquetas	Aguardiente

### Fuentes bibliográficas

<https://www.directoalpaladar.com/recetario/siete-recetas-de-quesadillas-para-cuando-solo-tenes-30-minutos-o-menos-para-hacer-la-cena>

<http://ceviche.com.es/ceviche-de-pollo/>

<https://unareceta.com/tacos/>

### Fuentes de imágenes

[https://www.simplyrecipes.com/recipes/bbq\\_pulled\\_jackfruit\\_tacos/](https://www.simplyrecipes.com/recipes/bbq_pulled_jackfruit_tacos/)

<https://www.bonappetit.com/recipe/argentinian-beef-empanadas>

<https://www.groupon.com.br/curitiba/pizzaria-don-pepperoni/feijoada-para-2-ou-4-pessoas>

<https://fitmencook.com/shrimp-ceviche-recipe/>

<https://alicante.com.ar/91-receta-chipa>

<https://www.southernliving.com/recipes/quesadillas-al-pasto-recipe>