

3. Lee los textos de los platos típicos españoles y relacionálos con la foto.



gazpacho



tortilla

Cocina española

1. Para muchos éste es el plato nacional preferido: es económico, fácil de preparar, se puede servir frío o caliente. Se come mucho como entrante o plato principal, también como tapa¹ o pincho². Se discute si debe llevar cebolla o no porque no les gusta a todos. Pero con la cebolla está más jugosa.

2. Hoy es el plato andaluz más conocido en el mundo. En España durante el verano tienen en la nevera una jarra de esta rica crema fría. Es refrescante, ligera, nutritiva y saludable. Es un puré de tomates, pimientos, pepinos y cebolla, pan y ajo con aceite y sal.

¹ **tapa** – маленькая порция закусок, тартинка / маленькая порция закусок, тарцінка; ² **pincho** – маленький бутерброд на шпажке / маленькі бутерброд на шпажці

4. José prepara la tortilla que es su plato preferido. Aquí está la receta y puedes prepararla en casa.

Tortilla de patatas

Ingredientes para dos personas

tres huevos

una cebolla

dos patatas

sal y pimienta

aceite



Preparación



1. Pelar las patatas y la cebolla.

2. Cortar las patatas y la cebolla en rodajas finas¹.



3. Freír a fuego lento² con un poco de aceite.

4. Añadir³ los huevos batidos⁴.
Freír la tortilla por un lado⁵.
Añadir sal y pimienta.



5. Dar la vuelta⁶ a la tortilla con la ayuda de un plato. Freír el otro lado.

¡Que aproveche!

¹ **rodajas finas** – тонкие кружки / тонкія кружкі; ² **freír a fuego lento** – жарить на медленном огне / смажыць на слабым агні; ³ **añadir** – добавить / дабавіць; ⁴ **huevos batidos** – взбитые яйца / узбітыя яйкі; ⁵ **por un lado** – с одной стороны / з аднаго боку; ⁶ **dar la vuelta** – перевернуть / перавярнуць