

5.  Lee la receta de otro plato típico español y después elige la variante correspondiente.

Gazpacho andaluz

Ingredientes

1 kg de tomates	2 cebollas
$\frac{1}{4}$ kg de pepinos	1 diente de ajo
$\frac{1}{4}$ kg de pimientos	pan blanco
100 ml de aceite de oliva	
pimentón dulce (páprica)	
de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ litro de agua	
sal	

Preparación

En una licuadora se hace un puré de tomates, pimientos, cebolla, pepinos, pan y los dientes de ajo. Se combina con el aceite, la sal y el pimentón dulce. Se pone en la nevera por 24 horas. Se sirve frío con tomate, pimiento y pepinos picados.

1. El gazpacho es
a) una sopa; b) una ensalada; c) una bebida.
2. El ingrediente básico del gazpacho es
a) el aceite de oliva; b) el tomate; c) el ajo.
3. El gazpacho se sirve
a) con leche; b) con azúcar; c) frío.
4. Los ingredientes principales de la tortilla española son
a) cebolla y aceite de oliva;
b) aceite de oliva y huevos;
c) huevos, patatas y cebollas.
5. Cuando preparas la tortilla tienes que freír
a) las patatas solamente;
b) los huevos solamente;
c) todos los ingredientes.