

siglos, con cada nueva invasión o conquista. Incluso hoy la cocina española continúa evolucionando y sigue siendo una de las mayores activistas en la promoción de la saludable dieta mediterránea.

Los 1) ... aportaron el aceite de oliva y el vino; los 2) ... sus distintos gazpachos, sistemas de irrigación, almendras y muchos otros productos hoy son muy comunes y populares.

La dieta mediterránea es famosa por ser muy sabrosa y 3) ..., y el hecho cierto es que esto es por los productos naturales cultivados y recolectados en la región. Sin embargo, muchos de los ingredientes que hoy son centrales en muchos de los platos de la cocina española no se conocían hace 500 años, como por ejemplo las populares patatas, tomates, pimientos y cacao, pues todos fueron traídos a España tras el descubrimiento de 4)

El cacao en concreto es uno de esos ingredientes que ha cambiado los hábitos alimenticios en todo el mundo. ¿Dónde estaríamos sin el 5) ... ? Es gracias a la dulcería española que esta delicia se ha hecho tan popular en todo el mundo. Incluso lo han combinado con otros ingredientes para producir maravillas como el chocolate con 6) ..., un clásico de la ciudad de Madrid.

España tiene una rica herencia agrícola que también incluye todo tipo de ingredientes. En concreto, es uno de los mayores productores de 7) ... y 8) ... del mundo. Ambos productos se usan en la elaboración de otros productos estrella de España: el vino y el aceite de oliva.

b) Contesta a las preguntas.

1. ¿Por qué la cocina española se caracteriza como una de las más variadas en el mundo?

2. ¿Cómo se llama la dieta que se promueve en España? ¿Cuáles son sus principales rasgos característicos?

3. ¿Qué productos de la cocina típica española fueron traídos de otros países?

4. ¿Qué producto se hizo famoso mundialmente gracias a la dulcería española?

5. España es una de los mayores productores del mundo de muchos productos. ¿Cuáles son?

4.   **a)** Escucha el texto que se titula «La reina de la comida tradicional española». ¿De qué plato típico español se tratará?



b) ¿Son verdaderas las siguientes afirmaciones? Corrígelas si son falsas.



1. Las primeras menciones de la tortilla se refieren al siglo XVII.

2. Tortilla proviene de Cataluña.

3. Según las crónicas indias la tortilla ya se conocía en el siglo XVI en Europa y en América.

4. En España se puede probar este plato solo en Sevilla, Barcelona y La Coruña.

5. En Madrid la tortilla se sirve rellena de jamón.

6. Las tortillas bravas suelen ser más pequeñas que las clásicas y se acompañan con una salsa picante o mayonesa.

7. Los ingredientes de la tortilla paisana son las patatas, huevos, chorizo, pimiento rojo y guisantes.

8. A veces la tortilla rellena se compone dos tortillas finas puestas una encima de otra entre las cuales va cualquier relleno: verduras, queso, jamón, etc.

5. ¿Qué es escalivada? ¿En qué comunidad española se hace la mejor escalivada? Lee el diálogo y contesta a estas preguntas.

— ¡Barcelona es una joya de las ciudades! La Rambla, el barrio Gótico y sobre todo las obras de Antonio Gaudí. ¡Me encanta todo!

— Seguro que ahora tienes hambre de perros.

— Sí, tienes razón. ¡Cuánto me gustaría probar algún plato típico catalán!

— Entonces tienes que probar la escalivada.

— ¿Escalivada? ¿Qué es?

— Este plato te conquistará. Sus principales ingredientes son el pimiento rojo y la berenjena.

— ¿Cómo se prepara?

— Se ponen directamente sobre las llamas o al horno con el grill encendido, hasta que la piel queda negra. En ese momento se tapan con un plato hasta que se enfríe. Después se pelan y se cortan en tiras. En muchos lugares, la escalivada se acompaña sobre una tostada de pan untada en tomate, aceite y sal, con anchoas y cebolla.

