Disfrutando la gastronomía española

Hoja de vocabulario

linguatua

Platos típicos de España



Paella



Tortilla de patatas



Gazpacho



Pulpo a la gallega



Empanada gallega



Cocido



Fabada asturiana



Pan con tomate



Calamares



Croquetas



Jamón



Patatas bravas

Disfrutando la gastronomía española

Hoja de vocabulario

linguatua

Postres y dulces típicos de España



Churros



Roscón de Reyes



Arroz con leche



Tarta de Santiago



Coca de San Juan



Leche frita



Flan de huevo



Flan de queso



Crema catalana



Ensaimada



Torrijas



Filloas



Disfrutando la gastronomía española

Definiciones

linguatua

Platos típicos de España

La paella Plato de arroz con marisco, carne o verduras, muy típico de Valencia.

La tortilla de patatas *Omelette* grueso hecho con huevos, patatas y, a veces, con cebolla.

El gazpacho Sopa fría de con tomate, pimiento, pepino y pan; popular en verano.

Pulpo a la gallega Pulpo cocido con aceite de oliva, sal gruesa y pimentón.

La empanada gallega Masa rellena de atún, carne o verduras, típica de Galicia.

El cocido Guiso con garbanzos, carne, verduras y embutidos, muy completo y típico del invierno.

La fabada asturiana Guiso fuerte con alubias blancas, chorizo y morcilla, típico de Asturias.

El pan con tomate Pan tostado con tomate, aceite y sal; muy típico de Cataluña.

Los calamares Anillos de calamar rebozados y fritos, muy comunes como tapa.

Las croquetas Bocados fritos de masa cremosa con jamón, pollo u otro ingrediente.

El jamón Jamón curado y cortado en lonchas finas, muy valorado en España.

Las patatas bravas Patatas fritas con una salsa picante y, a veces, alioli.



Disfrutando la gastronomía española

Definiciones

linguatua

Platos típicos de España

Los churros Masa frita en forma de palo, que se come con chocolate caliente.

El roscón de Reyes Bollo grande en forma de anillo, decorado con frutas confitadas; se come el 6 de enero.

El arroz con leche Postre cremoso hecho con arroz, leche, azúcar y canela.

La tarta de Santiago Pastel de almendra típico de Galicia, con una cruz encima.

La coca de San Juan Bizcocho con fruta confitada que se come en Cataluña por San Juan.

La leche frita Postre hecho con leche cocida, rebozada y frita.

El flan de huevo Postre de huevo y leche, con caramelo líquido por encima.

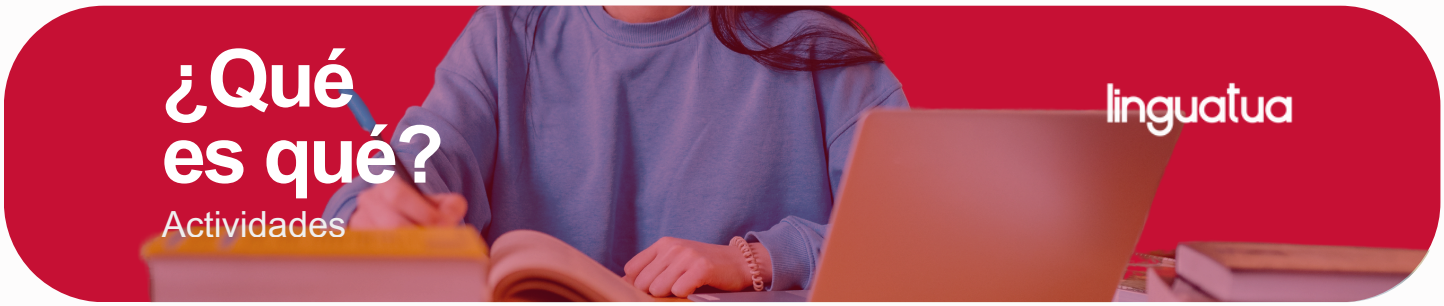
El flan de queso Variante del flan tradicional, pero con queso crema.

La crema catalana Similar a la *crème brûlée*, con una capa de azúcar caramelizado.

La ensaimada Bollería típica de Mallorca, en forma de espiral.

Las torrijas Pan mojado en leche y huevo, frito y espolvoreado con azúcar y canela; típico de Semana Santa.

Las filloas Crepes gallegos finos, que pueden ser dulces o salados.



Ponte a prueba

Actividad de comprensión y asociación

1. Observa cada imagen de los platos típicos españoles y escribe la letra correcta (A, B, C...) junto a su nombre. Cada imagen tiene una definición.



A. Postre tradicional de textura cremosa, hecho con queso, huevos y leche condensada. Se sirve frío.
B. Plato típico de marisco con pulpo cocido, aceite de oliva, sal y pimentón. Muy común en Galicia.
C. Plato de arroz cocinado con verduras, carne, marisco o una mezcla, típico de Valencia.
D. Sopa fría de tomate, pimiento, ajo y pepino. Ideal para el verano.
E. Huevos batidos con patatas (y a veces cebolla), cocinados en forma de tortilla gruesa.
F. Embutido curado de cerdo muy valorado en España. Se sirve en lonchas finas.
G. Plato tradicional madrileño con garbanzos, verduras y carnes cocidas.
H. Dulce de forma redonda y esponjosa, típico del desayuno o la merienda. Se acompaña con chocolate caliente.
I. Flan suave y ligero con sabor a huevo. Tiene caramelo por encima.
J. Pastel típico de Galicia, hecho con almendras molidas, azúcar y huevo. Tiene una cruz en la parte superior.

Respuestas: Paella - C, tortilla de patatas - E, gazpacho - D, pulpo a la gallega - B, cocido - G, jamón - F, churros - H, flan de huevo - I, flan de queso - A, tarta de Santiago - J