

La paella

Comprensión auditiva : elimina las respuestas erróneas (utiliza : abc)

-La paella es una receta: - a base de arroz - de Badajoz - de la comunidad valenciana.

-se suele tomar: - en días de fiestas y celebraciones - todos los días después de la siesta

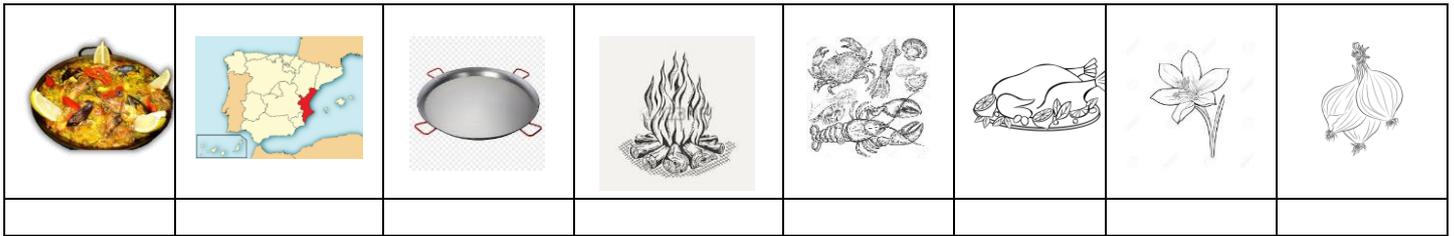
-La paellera es una sartén de: - barro - hierro - hielo

-En una paella tradicional hay: - conejo - ternero - azúcar - azafrán - pimentón - pimienta - aceite de oliva - olivas

-Existen variantes de : - pescado, fruta y verdura - pescado y verdura

Comprensión escrita: lee el texto y escribe la palabra correcta debajo de las imágenes

La paella es un plato tradicional de España originario de Valencia. El nombre de la paella viene de la paella, la sartén redonda donde se cocina. Tradicionalmente la paella se cocina al aire libre, sobre un fuego de leña. Los ingredientes son : carnes (pollo, cerdo, conejo) o mariscos como las almejas (moluscos con concha blanca), gambas (crustáceos), mejillones (moluscos con concha negra), calamares (moluscos con tentáculos), aceite de oliva, cebollas, dientes de ajo, arroz, tomates y otras verduras, y azafrán. ¡Buen provecho!



Cómo se dice « bon appétit ! » :

Comprensión audiovisual : Mira el vídeo 'Gente que come bien' y contesta las preguntas.

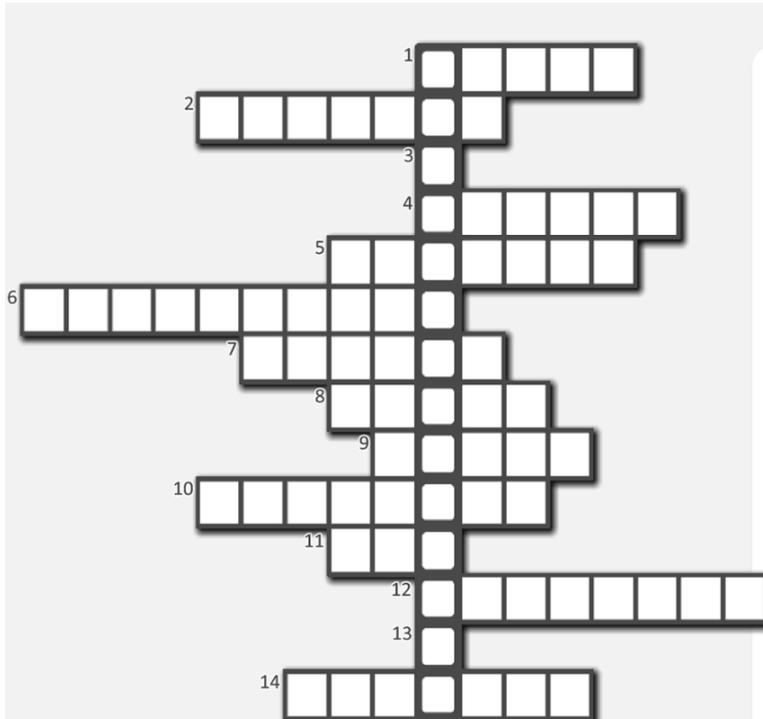
¿Qué tipo de documento es?

¿Qué tipo de paella presenta?

¿Qué ingredientes van a utilizar?

¿Qué utensilio utilizan para machacar el ajo y el azafrán?

Crucigrama :



1. Es un fruto amarillo y ácido.
2. Son moluscos con concha blanca.
3. No escribas nada.
4. Son crustáceos pequeños.
5. Es un condimento muy precioso.
6. Son moluscos con la concha negra.
7. Es un líquido que se usa para freír.
8. Es un grano pequeño de color blanco.
9. Es una carne de ave.
10. Es una verdura de color rojo, verde o amarillo.
11. Es un bulbo con "dientes".
12. Son productos del mar.
13. Escribe la letra "í"
14. Es un molusco con tentáculos.



La paella es un plato típico de española.