

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
NIÑOS ENVUELTOS
AUTOR/A
ROSA M ^a GARCÍA MUÑOZ PATRICIA SÁEZ GARCERÁN
APARTADO (según el MCER): http://www.cvc.cervantes.es/aula/didactired/didactiteca/indice.htm
Competencias generales: conocimiento cultural y conocimiento del mundo. Competencias de la lengua: funciones, gramática, léxico y aspectos pragmáticos-discursivos.
NIVEL
A2 Plataforma
TIPO DE ACTIVIDAD
Explotación didáctica del cortometraje <i>Niños envueltos</i> , de Mario Viñuela (2008).
OBJETIVOS
Que el alumno se familiarice con el vocabulario básico empleado en las recetas de cocina. Dotar al alumno de las herramientas básicas para que sea capaz de crear una receta. Que el alumno sea capaz de expresar órdenes e instrucciones.
DESTREZAS QUE PREDOMINAN
Interacción comunicativa. Expresión oral y escrita. Comprensión auditiva.
CONTENIDO GRAMATICAL
Fórmulas para expresar órdenes e instrucciones. Fórmulas para expresar obligación y necesidad. Expresión de la opinión.
CONTENIDO FUNCIONAL
Opinar sobre la gastronomía española y las recetas de cocina.
CONTENIDO LÉXICO
Vocabulario relacionado con los alimentos y los utensilios de cocina. Vocabulario relacionado con los ingredientes para preparar una receta de cocina. Vocabulario relacionado con las acciones que se realizan en la cocina.
DESTINATARIOS
Alumnos de ELE (jóvenes y adultos) de nivel inicial A2.
DINÁMICA
Dependiendo del tipo de actividad propuesta se podrá seguir un tipo de dinámica u otra: trabajo individual, en parejas o grupal.

MATERIAL NECESARIO

El cortometraje *Niños envueltos*, de Mario Viñuela (2008).

<http://youtu.be/VCbEiSVwewk> (sin subtítulos).

<http://quinzaine.over-blog.com/article-32718291.html> (Subtítulos en inglés).

Material fotocopiable (para la realización de algunas de las actividades propuestas) recogido en el apartado final destinado a los anexos.

DURACIÓN

Una sesión de 3 horas aproximadamente.

MANUAL (SI PROCEDE) CON EL QUE SE PUEDE UTILIZAR

FUENTE DE INSPIRACIÓN

El cortometraje, los programas de cocina televisados y las tareas del hogar repartidas entre los hombres y las mujeres.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

EXPLOTACIÓN DIDÁCTICA DEL
CORTOMETRAJE

NIÑOS ENVUELTOS

MARIO VIÑUELA, 2008



1. ACTIVIDADES PREVIAS

A) HABLANDO DE COMIDA

1. ¿Conocéis el nombre de las principales comidas en español?



El _____



La _____



La _____

¿Cuáles son los horarios de las comidas de los españoles? ¿Son diferentes en vuestro país?:

Blank space for writing the answer to the question about meal times.

¿Podéis decir el nombre de algunas bebidas y comidas españolas?:

Blank space for writing the answer to the question about Spanish drinks and food.

2. A continuación, te presentamos información sobre algunos de los platos típicos españoles más conocidos. Une la imagen con la información que le corresponda.

A



1 CALAMARES A LA ROMANA
También llamados calamares fritos. Plato preparado a base de calamares fritos rebozados en harina. Se sirve como tapa o como plato con una rodaja de limón.

B



2 CROQUETAS
Alimento originario de Francia, aunque es más popular en España. La base es la bechamel mezclada con otros ingredientes: jamón, pollo, bacalao y verduras.

C



3 GAZPACHO
Sopa fría originaria de Andalucía. Típica de los meses de verano. Ingredientes: tomates, pepinos, cebollas, ajo, pan, aceite de oliva y vinagre.

D



4 TORTILLA DE PATATAS
O tortilla española. Es un plato a base de huevos y patatas. Es una preparación clásica de la cocina española.

E



5 ENSALADILLA RUSA
Plato muy popular en la gastronomía española. Plato típico de Rusia. Es una especie de ensalada de patatas con verduras, atún y mayonesa.

F



6 EMPANADA
Alimento compuesto por masa de pan y levadura. Está rellena de atún, huevo, tomate y otros ingredientes.

G



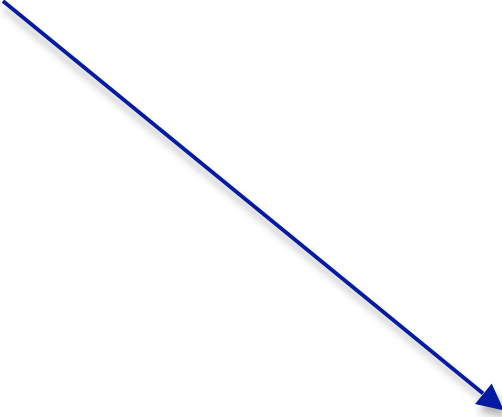
7 BOQUERONES EN VINAGRE
Tapa típica del sur de España. Pescado marinado en vinagre, ajo y perejil.

B. ACTIVIDADES LÉXICAS

ACCIONES Y UTENSILIOS

1. ¿Conoces el significado de las acciones de la primera columna? Sigue el ejemplo y une cada uno de los verbos con el sinónimo correspondiente.

COLAR	ECHAR EN
PELAR	PARTIR / TROCEAR
LIMPIAR	PONER UN POCO MÁS
PONER	LLEVAR A EBULLICIÓN
VERTER	QUITAR EL LÍQUIDO
CORTAR	LAVAR
GUARDAR	METER EN
AÑADIR	DAR VUELTAS
HERVIR	QUITAR LA PIEL
REVOLVER	COLOCAR



2. En una cocina hay muchos utensilios. Aquí tienes algunos de los más utilizados, pero... ¿sabes para qué sirven? Completa las siguientes frases:



El fogón sirve para cocinar



La _____ sirve para _____



La _____ se utiliza para _____



El _____ sirve para _____



La _____ sirve para _____



La _____ sirve para _____



El _____ se utiliza para _____



La _____ sirve para _____



La _____ sirve para _____



La _____ sirve para _____



El _____ se utiliza para _____



Las _____ sirven para _____

2. ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

A) NIÑOS ENVUELTOS CON VERDURAS Y PATATAS

1. Existe una receta de cocina que se llama “Niños Envueltos”. Si no la conoces, intenta imaginar con tu compañero por qué se llama así.

2. Observa las siguientes imágenes. ¿Conoces el nombre de todas? Pregunta a tu profesor el vocabulario que no conoces.

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



3. De los 16 ingredientes que aparecen en las imágenes de arriba sólo hay 12 que pertenecen a la receta original de “Niños Envueltos”. Decide con tu compañero cuáles son los 4 ingredientes que no forman parte de la receta y justificad vuestra elección.

Escribid en el cuadro A los ingredientes que habéis seleccionado

4. Ahora vas a ver un cortometraje donde nos explican la receta. Presta mucha atención a los ingredientes e intenta escribirlos en el cuadro B.

A
INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.


B
INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.


5. Vas a ver de nuevo el cortometraje. Ahora tienes la receta de los “Niños Envueltos”, pero hay un problema. Al utilizarla mucho en cocina se ha manchado y se han borrado algunas palabras ¿Puedes completarla?

Para rellenar los espacios en blanco, utiliza todo el vocabulario que has aprendido desde el principio.






“NIÑOS ENVUELTOS”

1.- Se echa agua en la cacerola y se pone al fuego. Mientras se pelan las patatas.

2.- Se limpian las pechugas de pollo fileteadas, y  sobre ellas las lonchas de pavo y las lonchas de queso.

3.- Cuando el agua hierva  las patatas.

4.- Mientras  el pollo.

- 5.- Se lavan los champiñones y se pela la cebolla.  el pollo.
- 6.- Se corta el calabacín. Se coloca la sartén y se le echa aceite, la cebolla, y el pimiento rojo.  las verduras y se revuelve.
- 7.-  la tabla y el escurridor.
- 8.- Se guardan en el frigorífico el queso, el pavo y el pimiento.
- 9.- Se añade vino blanco a la sartén y se coloca el pollo. Se le añade pimienta y sal.
- 10.-  las patatas y se colocan en los platos. Se colocan en el plato las verduras y el pollo.
- 11.-  la cuchara y la sartén. Se limpian los fogones. Y listo.
- 12.- Ya está lista la receta de los “*Niños envueltos*”.

6. Después de ver el cortometraje por segunda vez y de haber completado la receta, vas a comprobar con tus compañeros las respuestas que habéis dado a las actividades 4 y 6.

7. ¿Te ha gustado la receta? ¿Te parece una receta sencilla? ¿Qué puntuación le das del 1 al 10? ¿Por qué? ¿La vas a hacer?

3. ACTIVIDAD FINAL

A) TOP CHEF

1. Hay un nuevo programa de televisión en España que se llama:

“Conviértase en cocinero por un día”



Vas a demostrar tu imaginación y tus conocimientos gastronómicos, y vas a participar en el concurso de este programa.

Tienes que inventar una receta. Debes elegir 10 ingredientes de los que te proponemos a continuación.

No olvides escribir las instrucciones en IMPERATIVO



ROTI DE
TERNERA



PESCADO



GAMBAS



POLLO



ARROZ



MACARRONES



ACEITUNAS



MANTEQUILLA



BEICON



PUERROS



ZANAHORIA



TOMATE



HUEVOS



CHORIZO



AJO



GUISANTES



CALABAZA



LENTEJAS

Cada alumno va a presentar su receta al resto de la clase. Entre todos vais a elegir la receta más original.

B) DEBATE GASTRONÓMICO

1. ¿Comida española, francesa, o italiana? Vamos a dividir la clase en tres grupos. Cada uno de los grupos va argumentar a favor de *la gastronomía francesa, la gastronomía española o la gastronomía italiana*. Aquí tenéis algunos argumentos que os pueden ayudar para expresar vuestras ideas:

GASTRONOMÍA FRANCESA

- La cocina francesa forma parte del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad (Unesco 16/11/2010).
 - Referente de la gastronomía mundial.
- Grandes “chefs” de reputación nacional e internacional; Taillevent, La Varenne, Carême, Escoffier, Ducasse y Bocuse.
 - Se caracteriza por su variedad y diversidad regional.
- Productos: foie gras, queso, baguettes, vino y champán.

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

- Cocina creativa, diversa e innovadora.
 - Escuelas gastronómicas de gran importancia: Arzak y Ferran Adrià.
- La gastronomía española está basada en la gastronomía mediterránea (también declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO 16/11/2010).
- Ferran Adrià ha sido considerado el mejor cocinero del mundo durante muchos años.
 - Productos: jamón, aceite de oliva, frutas y verduras.

GASTRONOMÍA ITALIANA

- Cocina de carácter tradicional.
 - Platos famosos: la pizza, la pasta y el risotto.
- Cocina apreciada y reconocida en todo el mundo.
 - Cocina variada y sabrosa.
 - Gastronomía mediterránea.
- Productos: pasta, trufa blanca y vinagres balsámicos.

Exponed vuestras ideas utilizando las expresiones que se recogen a continuación.

(YO) CREO QUE...

PIENSO QUE...

PARA MÍ...

SÍ, ESTOY DE ACUERDO
NO ESTOY DE ACUERDO

(NO), NO ES VERDAD
SÍ, ES VERDAD

ESTOY SEGURO + DE QUE
SÉ QUE...
DEPENDE ¿NO?

4. GUÍA DIDÁCTICA DEL PROFESOR

Todas y cada una de las actividades que hemos presentado tiene como finalidad la completa y rigurosa explotación del cortometraje *Niños envueltos* de Mario Viñuela.

Presentamos a continuación una serie de sugerencias útiles para llevar a cabo la explotación didáctica en el aula.

1) ACTIVIDADES PREVIAS

El objetivo principal de estas actividades es contextualizar el tema principal que centra nuestra explotación didáctica, y que no es otro que el de la gastronomía española.

Cada una de las tres actividades que componen este apartado tiene una finalidad distinta que pasamos a presentar:

ACTIVIDAD A. *Hablando de comida.* La finalidad de estas actividades es que el alumno se vaya familiarizando con las principales comidas que se realizan en España y los horarios de dichas comidas. Se generará una interacción comunicativa muy interesante en torno a los horarios españoles. Si los alumnos han viajado a España podrán contar su experiencia o alguna anécdota que les haya sucedido en algún restaurante español cuando han querido comer a las 12h00 o cenar a las 19h00, hora habitual en el resto de países europeos.

A continuación, se presentan algunos de los platos más conocidos españoles con su correspondiente información. Es posible que conozcan algunos de ellos ya que son algunas de las tapas más típicas de los bares españoles.

ACTIVIDAD B. *Actividades léxicas* (acciones y utensilios). Estas dos actividades están destinadas a ampliar el vocabulario relacionado con los verbos que indican las acciones que se realizan en la elaboración de una receta de cocina y los utensilios que se utilizan. Cada una de estas actividades se realizará de manera individual o en parejas.

Se aconseja al profesor (primera actividad) que proponga a los alumnos otros verbos para completar la actividad, por ejemplo, *extender, fregar, freír y encender* (estos verbos aparecen en el cortometraje también). Los alumnos dirán los sinónimos oralmente.

Si el profesor considera conveniente (segunda actividad) puede añadir otros utensilios de cocina que considere oportuno o el vocabulario que los alumnos le pidan: *cucharilla, abrelatas, sacacorchos, plato, bandeja...*

Habrà una puesta en común y una corrección en grupo de las dos actividades léxicas.

2) ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

A. La primera de las actividades lleva por título “*Niños envueltos con verduras y patatas*”, que es parte del título del cortometraje. Con esta información los alumnos pueden imaginar cuál va a ser el tema que se va a abordar a continuación, que no es otro que el de las recetas de cocina.

A partir de la segunda actividad los alumnos aprenderán vocabulario relacionado con los alimentos. Vocabulario que va a ser necesario para entender mejor el cortometraje que será visionado posteriormente.

Lo importante en esta actividad es que el alumno deduzca los ingredientes que componen la receta.

Es necesario decirles a los alumnos que realicen un proceso de deducción, que lo importante no es adivinar los ingredientes sino justificar la elección de los mismos.

Esta actividad no debe causar en ningún momento frustración por parte del alumno. Es recomendable explicarle a los alumnos que para realizar una receta se pueden utilizar muchos ingredientes y todos son igual de válidos.

Aconsejamos que para el primer visionado, y en el momento en el que se van numerando los ingredientes necesarios para realizar la receta en el cortometraje (0:34), que se vayan haciendo pausas para que el alumno pueda escribir el nombre del ingrediente en el cuadro.

Se citan todos los ingredientes muy rápidamente y realmente es necesario hacer pausas, para que los alumnos dispongan del tiempo necesario para escribir el ingrediente.

En el primer visionado se espera que hayan sido capaces de escribir por lo menos unos 6 o 7 ingredientes.

El segundo visionado del corto ayudará a mejorar la comprensión auditiva de los alumnos y se realizará con la receta de cocina de los *Niños Envueltos*.

Los alumnos deberán sustituir las manchas negras de la receta por verbos formados por un SE + 3ª persona del singular o del plural del presente de indicativo. Todas las manchas tienen en común estar encima de verbos en los que se produce diptongación en el presente.

La receta completa donde, podemos encontrar los verbos que faltan la tenemos en los anexos.

La actividad 7 de este apartado está destinada a la expresión de gustos y preferencias por parte de los alumnos. Podrán comentar sus impresiones de la receta. Hay que

intentar en todo momento que el alumno haya comprendido la receta perfectamente, ya que en caso contrario no podrá ser capaz de dar su opinión.

Proponemos un apéndice gramatical del que puede hacer uso el profesor como soporte para realizar las pertinentes explicaciones relacionadas con el imperativo, la expresión de la obligación y necesidad, y para completar, las expresiones utilizadas para dar órdenes e instrucciones.

Es necesario que el profesor explique a los alumnos que en español se puede utilizar para dar las instrucciones necesarias para hacer una receta diferentes formas.

En una misma receta podemos encontrar varias de estas formas:

- El IMPERATIVO (*Echa a la cacerola la pasta*).
- El INFINITIVO (*Poner la sartén en el fuego*).
- SE + 3ª PERSONA DE SINGULAR O DE PLURAL DEL PRESENTE DE INDICATIVO (*Se añade la cebolla*).
- HAY QUE + INFINITIVO (*Hay que echar el arroz a la paellera*).

3) ACTIVIDAD FINAL

Con estas actividades se pondrá punto y final a la explotación didáctica.

La primera actividad apela a la creatividad de los alumnos y a su capacidad para seleccionar ingredientes e inventar una receta novedosa.

Aunque a simple vista pueda dar la impresión de ser una actividad difícil, en el caso en el que los alumnos expresen su falta de imaginación, no lo es, ya que si nos fijamos bien con los ingredientes que aparecen recogidos se pueden crear múltiples recetas muy conocidas y con solo variar un ingrediente pueden darle a la receta ese toque original.

Pueden utilizar 10 alimentos que serán obligatorios, pero teniendo en cuenta que no aparecen ni la sal, ni la pimienta ni el aceite, que son fundamentales para la preparación de cualquier receta, pueden utilizarlos también.

Al final, habrá una votación a mano alzada entre todos los alumnos para elegir la receta más original. Se le podrá decir al ganador si quiere preparar la receta que ha inventado y llevarla a clase la semana próxima. Es una sugerencia que el profesor puede hacer al ganador.

Para completar esta actividad el profesor puede marcar en la pizarra la dirección electrónica de 3 páginas webs relacionadas con la gastronomía, para que el alumno las visite y se familiarice un poco más con otro tipo de recetas:

- ✓ www.lomejorgastronomia.com
- ✓ www.directopaladar.com
- ✓ www.mucho gusto.net

La última página (*muchogusto*) es una especie de blog. El profesor puede pedir a los alumnos que se inscriban como miembros del blog y dejen la receta que han inventado. Con esta actividad creativa y la posibilidad de que el alumno interactúe con otros inscritos en la página de gastronomía, le estamos dando sentido a su receta.

El broche final de esta explotación didáctica es un debate gastronómico. Para ello hemos seleccionado las 3 gastronomías más reconocidas en Europa, es decir, la cocina española, la francesa y la italiana. Los alumnos deberán elegir el tipo de gastronomía les interesa defender. El profesor debe intentar que los 3 grupos estén compuestos por el mismo número de alumnos para que se establezca cierto equilibrio.

Se intentará, en la medida de lo posible, que se utilicen las expresiones para expresar opinión, para ello se les ha facilitado a los alumnos un pequeño cuadro recapitulativo con expresiones para ayudarles en la expresión oral.

El profesor, en este caso, será el moderador o podrá elegir a uno de los alumnos para que realice las tareas de moderador y organice los turnos de palabra entre cada uno de los componentes de los 3 grupos.

Si el profesor lo considera necesario, y para completar la explotación didáctica puede hacer uso de la ficha complementaria. Todo depende del nivel de los alumnos, de la rapidez con la que se hayan realizado las actividades anteriores, y del tiempo que se disponga para trabajar con el cortometraje.

Esta ficha complementaria puede dar mucho juego para presentar de manera general la gastronomía española y los platos más típicos de algunas de las regiones españolas.

SOLUCIONES:

A: Castilla y León-Cochinillo, B: Asturias-*Fabada*, C: País Vasco-*Merluza a la vasca*, D: Madrid-*Cocido*, E: Comunidad Valenciana-*Paella*, F: Castilla La Mancha-*Pisto*, G: Islas Canarias- *Mojó Picón*, H: Murcia-*Dorada a la espalda*.

5. ANEXOS

RECETA DE LOS NIÑOS ENVUELTOS

- 1.- Se echa agua en la cacerola y se pone al fuego. Mientras se pelan las patatas.
- 2.- Se limpian las pechugas de pollo fileteadas, y se extienden sobre ellas las lonchas de pavo y las lonchas de queso.
- 3.- Cuando el agua hierva se vierten las patatas.
- 4.- Mientras se envuelve el pollo.
- 5.- Se lavan los champiñones y se pela la cebolla. Se envuelve el pollo.
- 6.- Se corta el calabacín. Se coloca la sartén y se le echa aceite, la cebolla, y el pimiento rojo. Se vierten las verduras y se revuelve.
- 7.- Se friegan la tabla y el escurridor.
- 8.- Se guardan en el frigorífico el queso, el pavo y el pimiento.
- 9.- Se añade vino blanco a la sartén y se coloca el pollo. Se le añade pimienta y sal.
- 10.- Se cuecen las patatas y se colocan en los platos. Se colocan en el plato las verduras y el pollo.
- 11.- Se friegan la cuchara y la sartén. Se limpian los fogones. Y listo.
- 12.- Ya está lista la receta de los “*Niños envueltos*”.

6. FICHA COMPLEMENTARIA

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

1. Conoces los platos típicos de algunas regiones españolas.

Aquí te presentamos los nombres de algunos platos muy conocidos en España. Intenta averiguar a que región corresponden.

A



B



C



D



E



F



G



H



7. APÉNDICE GRAMATICAL

A) IMPERATIVO

IMPERATIVOS AFIRMATIVOS REGULARES

	COCINAR	BEBER	PARTIR
TÚ	COCINA A	BEBE E	PARTI E
USTED	COCINE E	BEB A	PART A
VOSOTROS/AS	COCIN AD	BEB ED	PART ID
USTEDES	COCIN EN	BEB AN	PART AN

IMPERATIVOS AFIRMATIVOS IRREGULARES

	VENIR	HACER	PONER	IR
TÚ	VEN	HAZ	PON	VE
USTED	VENGA	HAGA	PONGA	VAYA
VOSOTROS/AS	VENID	HACED	PONED	ID
USTEDES	VENGAN	HAGAN	PONGAN	VAYAN

	SABER	DECIR	SALIR	TENER
TÚ	SÉ	DI	SAL	TEN
USTED	SEA	DIGA	SALGA	TENGA
VOSOTROS/AS	SED	DECID	SALID	TENED
USTEDES	SEAN	DIGAN	SALGAN	TENGAN

IMPERATIVOS NEGATIVOS

	COCINAR	BEBER	PARTIR
TÚ	NO COCINE S	NO BEBA S	NO PART AS
USTED*	NO COCINE E	NO BEBA A	NO PART A
VOSOTROS/AS	NO COCIN ÉIS	NO BEB ÁIS	NO PART ÁIS
USTEDES*	COCIN EN	NO BEB AN	NO PART AN

* Las formas usted y ustedes son iguales que las del imperativo afirmativo.

B) EXPRESAR OBLIGACIÓN Y NECESIDAD

EXPRESAR OBLIGACIÓN Y NECESIDAD	EXPRESAR FALTA DE OBLIGACIÓN Y DE NECESIDAD
<p>TENGO QUE + INFINITIVO</p> <p>Tengo que preparar la comida rápidamente.</p> <p>Para hacer bien una buena comida tienes que seguir las instrucciones de la receta.</p>	<p>NO TIENES QUE + INFINITIVO</p> <p>No tienes que añadir mucha sal a la comida.</p> <p>Para aprender a cocinar no tienes que aprenderte de memoria las recetas.</p>
<p>HAY QUE + INFINITIVO</p> <p>Hay que decir ¡Buen provecho! cuando alguien está comiendo.</p> <p>No hay que hablar con la boca llena.</p>	<p>NO HAY QUE + INFINITIVO</p> <p>Para ser un buen cocinero no hay que estar en la cocina las 24 horas del día.</p>

C) DAR UNA ORDEN O INSTRUCCIÓN

DE FORMA DIRECTA	DE FORMA ATENUADA
<p>IMPERATIVO + ATENUADOR</p> <p>Por favor, haz la tortilla con muchos huevos.</p>	<p>TIENES QUE...</p> <p>Tienes que prestar más atención a las cantidades de la receta.</p>
<p>¿PUEDES + INFINITIVO?</p> <p>¿Puedes escurrir la pasta?</p>	<p>IMPERATIVO</p> <p>Echa más sal en la comida.</p>
<p>HAY QUE...</p> <p>Hay que cocinar con aceite de oliva.</p>	

8. SOLUCIONES

1. ACTIVIDAD PREVIA:

A.- CROQUETAS	2
B.- BOQUERONES EN VINAGRE	7
C.- ENSALADILLA RUSA	5
D.- EMPANADA	6
E.- GAZPACHO	3
F.- TORTILLA DE PATATAS	4
G.- CALAMARES A LA ROMANA	1

2.- ACTIVIDADES DE LÉXICO:

1

COLAR	QUITAR EL LÍQUIDO
PELAR	QUITAR LA PIEL
LIMPIAR	LAVAR
PONER	COLOCAR
VERTER	ECHAR EN
CORTAR	PARTIR / TROCEAR
GUARDAR	METER EN
AÑADIR	PONER UN POCO MÁS
HERVIR	LLEVAR A EBULLICIÓN
REVOLVER	DAR VUELTAS

2

FOGÓN	SIRVE PARA COCINAR
TAPADERA	SIRVE PARA TAPAR
CACEROLA	SIRVE PARA GUIJAR EN ELLA
ESCURRIDOR	SIRVE PARA ESCURRIR LOS ALIMENTOS
CUCHARA	SIRVE PARA LLEVAR A LA BOCA ALIMENTOS
TABLA DE CORTAR	SIRVE PARA CORTAR ALIMENTOS
CUCHILLO	SE UTILIZARA PARA CORTAR ALIMENTOS
PALA	SIRVE PARA DARLE VUELTAS A LA COMIDA
OLLA	SE UTILIZA PARA COCER ALIMENTOS
SARTÉN	SIRVE PARA FREÍR ALIMENTOS
TENEDOR	SIRVE PARA COMER ALIMENTOS SÓLIDOS
TIJERAS	SIRVE PARA CORTAR COSAS

3.- INGREDIENTES:

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

- 1.- Lonchas de pavo
- 2.- Queso de sandwich
- 3.- Pechuga de pollo fileteada
- 4.- Cebolla
- 5.- Champiñones
- 6.- Calabacín
- 7.- Pimiento rojo
- 8.- Vino blanco
- 9.- Patatas
- 10.- Sal y pimienta negra
- 11.- Aceite de oliva
- 12.- Palillos