



COCINA FÁCIL: EL GUACAMOLE

NIVEL	B1 - Intermedio.
GRAMÁTICA	Imperativo presente (usted/ustedes) afirmativo y negativo con objeto directo.
VOCABULARIO	Recetas y cocina.

	Ejercicios con audio.
	Ejercicios con vídeo.



Esta obra está sujeta a una licencia Reconocimiento-No comercial 2.5 España de Creative Commons. Para ver una copia de esta licencia, visite:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/2.5/es/>



Fotocopie por las dos caras y utilice papel reciclado cuando sea posible.

A ¿Cuánto sabe sobre la cocina mexicana? Conteste las preguntas y escuche después la conversación entre dos amigos -Vicente (Venezuela) y Julieta (México)- para comprobar sus respuestas.

1 ¿Por qué es la comida mexicana tan famosa en todo el mundo?

- a) Porque es muy barata.
- b) Porque es muy fácil de preparar.
- c) Porque es muy variada.

2 ¿Son todos los platos de la comida mexicana picantes?

- a) Sí, todos llevan picante.
- b) No, hay platos que no son picantes.
- c) No, la cocina mexicana no lleva picante.



3 ¿Cuál es el ingrediente más utilizado en la cocina mexicana?

- a) El tomate.
- b) El maíz.
- c) El chile.



4 ¿Cuál de estos ingredientes es originario de México?

- a) El chocolate.
- b) El arroz.
- c) El azúcar.



5 ¿Cuál es la comida principal en México?

- a) El desayuno.
- b) El almuerzo.
- c) La cena.

6 ¿Qué importancia tiene la comida en México?

- a) Mucha, la comida es muy importante en las fiestas y reuniones sociales.
- b) La comida es especialmente importante en el trabajo y la escuela, pero no en las familias.
- c) Poca, los mexicanos comen rápidamente y la comida no es muy importante.

7 ¿Cuál es uno de los platos típicos del 5 de mayo en EE.UU.?

- a) El pan de muertos.
- b) Tamales fritos.
- c) El guacamole.



B En la cocina: relacione los dibujos con el vocabulario del texto y conteste las preguntas.



Añadir 1 **Aplastar** **Cortar** **Lavar** **Pelar**

☐ ¿Qué no puedes añadir a la comida?

Picante Sal Tenedor

☐ ¿Qué no puedes cortar?

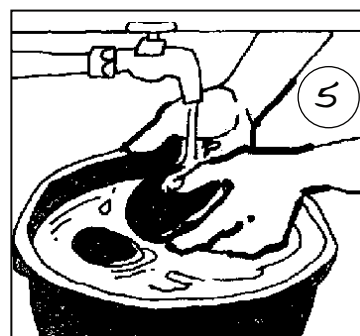
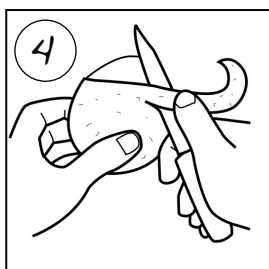
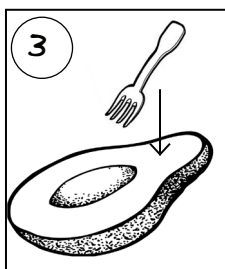
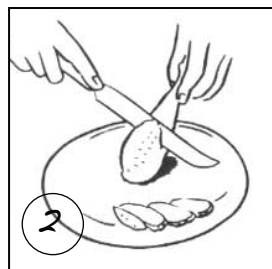
Un vaso de agua Una cebolla Una manzana

☐ ¿Qué no puedes pelar?

Un tomate Un filete Un plátano

☐ ¿Qué no puedes aplastar?

Una papa Una zanahoria Un aguacate



C Mire estos ejemplos del imperativo formal (usted / ustedes) y complete las normas.

	Verbos -ar	Verbos -er / -ir
Usted	 <p>¡Pare!</p>	 <p>Venga aquí.</p>
Ustedes	 <p>Esta zona de la ciudad es muy peligrosa. Cierren la puerta con llave por la noche.</p>	 <p>¡Policía! ¡Abran la puerta!</p>

▷ Para los verbos terminados en -ar, hay que conjugar el verbo en presente para la primera persona del singular (yo), quitar la "o" y añadir⁽¹⁾ para el imperativo formal singular (usted) y⁽²⁾ para el plural (ustedes).

PARAR ⇒ Yo paro ⇒ Pare / Paren

▷ Para los verbos terminados en -er o -ir, hay que conjugar el verbo en presente para la primera persona del singular (yo), quitar la "o" y añadir⁽³⁾ para el imperativo formal singular (usted) y⁽⁴⁾ para el plural (ustedes).

VENIR ⇒ Yo vengo ⇒ Venga / Vengan

▷ Verbos irregulares: **Dar** ⇒ dé / den **Estar** ⇒ esté / estén
Saber ⇒ sepa / sepan **Ser** ⇒ sea / sean

Ir ⇒ vaya / vayan

D Escriba los imperativos formales de estos verbos.

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------|
| 1. Comprar (Usted): <i>compre</i> | 2. Añadir (Ustedes): | 3. Hacer (Usted): |
| 4. Ser (Ustedes): | 5. Dormir (Usted): | 6. Pelar (Ustedes): |
| 7. Escribir (Usted): | 8. Salir (Ustedes): | 9. Pensar (Usted): |

E Sustituya las palabras en negrita por un pronombre (lo, los, la, las) y combínelo con el imperativo formal.

1) Escuche la receta y después escriba **la receta** en su cuaderno.

Escuche la receta y después escríbala en su cuaderno.

2) Compre los tomates y lave **los tomates** en casa antes de empezar a cocinar.

3) Escoja un aguacate blando y pele **el aguacate**.

4) Pele dos manzanas y corte **las manzanas**.

5) Por último, corte una cebolla en trozos pequeños y añada **la cebolla** a la ensalada.

F En el imperativo formal negativo **no** se coloca el pronombre objeto (lo, los, la, las) junto al verbo, sino antes de éste. Escriba de nuevo estas frases siguiendo el ejemplo.

1) No compren **los tomates** en el supermercado: *No los compren en el supermercado.*

2) No pierda **la cartera**:

3) No abran **las ventanas**:

4) No mire **el reloj**:

COCINA FÁCIL: EL GUACAMOLE

G Antes de ver el vídeo sobre cómo hacer guacamole, complete las instrucciones de este texto.

Mire	(MIRAR 1)	el vídeo y	(HACER 2)	las actividades de esta hoja.
	(PREGUNTAR 3)	a su profesor sus dudas sobre el vídeo. Después,	(COMPRAR 4)	
los ingredientes y	(LLEVAR + LOS 5)	a la clase.	(UTILIZAR 6)	la receta y
	(HACER 7)	guacamole.	(COMER + LO 8)	con sus compañeros y
	(PROBAR 9)	la comida de los otros estudiantes. ¿Cuál es más sabrosa?		



H Mire ahora todo el vídeo de “Cocina fácil: el guacamole”. Complete la información sobre los personajes y conteste las preguntas.

**VICENTE
HERRERA**

“El tiburón”



- Altura: 1.82 metros Peso: _____ (1) kilos
- Tiene mucha _____ (2).
- Está muy cerca de la casa de su _____ (3) Julieta.

**JULIETA
RAMÍREZ**



- Experta _____ (4) y fantástica anfitriona.
- Le gusta cocinar para sus _____ (5).
- Hoy tiene poco _____ (6): sólo tiene _____ (7) pesos; no tiene _____ (8) y no sabe que tiene un invitado.

1 ¿Dónde quedan Julieta y Vicente?

- a) En la calle Ignacio Zaragoza.
- b) En casa de Julieta.
- c) En el parque “Cinco de Mayo”.
- d) En una tienda de comida.

3 ¿Qué utensilios de cocina utiliza Julieta para hacer guacamole?

- a) Un tenedor y un cuchillo.
- b) Una sartén.
- c) Un microondas.
- d) Una cuchara.

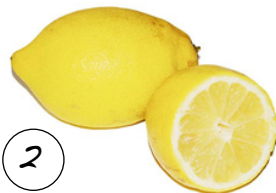
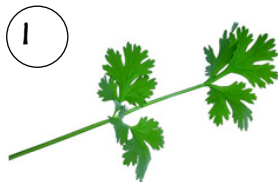
2 ¿Qué ingredientes añade a veces la gente al guacamole?

- a) Limón.
- b) Chile.
- c) Cilantro.
- d) Todas las opciones.

4 ¿Qué adjetivos utiliza Julieta para describir el guacamole y su receta?

- a) Bueno, sabroso, barato.
- b) Rico, fácil, rápido.
- c) Barato, divertido, fantástico.
- d) Bueno, fácil, delicioso.

I Complete el vocabulario con palabras del vídeo y del ejercicio anterior.



_____ L _____ R _____ N _____ C _____



J Complete los huecos de estos dos extraxtos del vídeo y después compruebe las respuestas viéndolo de nuevo.

► **Ingredientes:** **Añade** **Barato** **Cebollas** **Duros** **Guacamole** **Limón** **Tostadas**

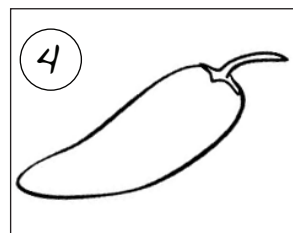
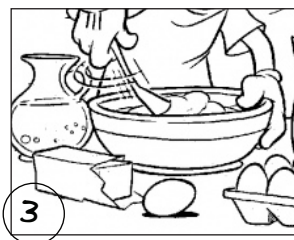
Para hacer guacamole ⁽¹⁾ sólo necesitamos tomates. Aguacates, y si es posible no los compren demasiado ⁽²⁾. ⁽³⁾. Sal. Y hay gente que además ⁽⁴⁾ chile, ⁽⁵⁾ y cilantro. ¡Ah! Y unas ⁽⁶⁾ para acompañar. Muy ⁽⁷⁾, ¿verdad?

► **Receta:** **Aplastar + los** **Cortar + la** **Cortar + los** **Lavar** **Pelar** **-Pelar-**

Primero pelen ⁽⁸⁾ los aguacates y ⁽⁹⁾ con un tenedor. Después, ⁽¹⁰⁾ los tomates y ⁽¹¹⁾, así. Por último, ⁽¹²⁾ la cebolla y ⁽¹³⁾ en trozos pequeños. Y ya está, añadimos un poco de sal...

K Una primero las palabras del vocabulario y los dibujos. Después, lea la receta completa del guacamole y corrija los cinco errores.

Bol **Chile** **Mezclar** **Nachos**



Receta: El guacamole.

Compr~~an~~ los siguientes ingredientes:

- 2 aguacates (no cómprelos duros).
- Un tomate.
- Una cebolla.
- 2 chiles.
- Cilantro.
- Medio limón.
- Sal.

Además, compre una bolsa de tostadas o nachos para acompañar al guacamole.

Primero, lave muy bien el tomate, el cilantro y los chiles. Después, pele los aguacates y póngalos en un plato hondo o en un bol. Aplástelos los aguacates con un cuchillo y pele la cebolla. Corte la cebolla y los aguacates en trozos pequeños y no los añada al plato donde están los aguacates. Añada el jugo de medio limón y sal y mezcle todo con el tenedor.

Por último, corte un poco de cilantro y lo añada al plato. El guacamole está listo: cómalo con las tostadas o los nachos. ¡Buen provecho!

LA COCINA MEXICANA

A ¿Cuánto sabe sobre la cocina mexicana? Conteste las preguntas y escuche después la conversación entre dos amigos -Vicente (Venezuela) y Julieta (México)- para comprobar sus respuestas.

1c 2b 3b 4a 5b 6a 7c

B En la cocina: relacione los dibujos con el vocabulario del texto y conteste las preguntas.

3 aplastar 2 cortar 5 lavar 4 pelar
 ¿Qué no puedes añadir a la comida? Tenedor.
 ¿Qué no puedes cortar? Un vaso de agua.
 ¿Qué no puedes pelar? Un filete.
 ¿Qué no puedes aplastar? Una zanahoria.

C Mire estos ejemplos del imperativo formal (usted / ustedes) y complete las normas.

1 e 2 en 3 a 4 an

D Escriba los imperativos formales de estos verbos.

2) Añadan 3) Haga 4) Sean
 5) Duerma 6) Pelen 7) Escriba
 8) Salgan 9) Piense

E Sustituya las palabras en negrita por un pronombre (lo, los, la, las) y combínelo con el imperativo formal.

2) Compre los tomates y **lávelos** en casa antes de empezar a cocinar.
 3) Escoja un aguacate blando y **pélelo**.
 4) Pele dos manzanas y **córtelas**.
 5) Por último, corte una cebolla en trozos pequeños y **añádala** a la ensalada.

F En el imperativo formal negativo **no** se coloca el pronombre objeto (lo, los, la, las) junto al verbo, sino antes de éste. Escriba de nuevo estas frases siguiendo el ejemplo.

2) No la pierda.
 3) No las abran.
 4) No lo mire.

COCINA FÁCIL: EL GUACAMOLE

G Antes de ver el vídeo sobre cómo hacer guacamole, complete las instrucciones de este texto.

2) Haga 3) Pregunte 4) Compre
 5) Lívelos 6) Utilice 7) Haga
 8) Cómallo 9) Pruebe

H Mire ahora todo el vídeo de "Cocina fácil: el guacamole". Complete la información sobre los personajes y conteste las preguntas.

1) 84 2) Hambre 3) Amiga
 4) Cocinera 5) Invitados 6) Dinero
 7) 25 8) Tiempo

Preguntas: 1c 2d 3a 4b

I Complete el vocabulario con palabras del vídeo y del ejercicio anterior.

1) Cilantro 2) Limón 3) Cuchillo 4) Tenedor

J Complete los huecos de estos dos extratos del vídeo y después compruebe las respuestas viéndolo de nuevo.

2) Duros 3) Cebollas 4) Añade
 5) Limón 6) Tostadas 7) Barato
 9) aplástenlos 10) laven 11) córtelos
 12) pele 13) córtela

K Una primero las palabras del vocabulario y los dibujos. Después, lea la receta completa del guacamole y corrija los cinco errores.

1) Nachos 2) Bol 3) Mezclar 4) Chile

Receta: El guacamole.

~~Compran~~ **Compre**n los siguientes ingredientes:

- 2 aguacates (no ~~compre~~los **compre** duros).
- Un tomate.
- Una cebolla.
- 2 chiles.
- Cilantro.
- Medio limón.
- Sal.

Además, compre una bolsa de tostadas o nachos para acompañar al guacamole.

Primero, lave muy bien el tomate, el cilantro y los chiles. Después, pele los aguacates y póngalos en un plato hondo o en un bol. Aplástelos ~~los aguacates~~ con un ~~euchillo~~ **tenedor** y pele la cebolla. Corte la cebolla y los ~~aguacates~~ **tomates** en trozos pequeños y ~~no los añada~~ **añádalos** al plato donde están los aguacates. Añada el jugo de medio limón y sal y mezcle todo con el tenedor. Por último, corte un poco de cilantro y ~~lo añada~~ **añádalo** al plato. El guacamole está listo: cómalo con las tostadas o los nachos. ¡Buen provecho!

VÍDEO



Vicente Herrera, alias “el tiburón”. Un metro ochenta y dos, ochenta y cuatro kilos. Acaba de comer dos burritos, una pizza, un sándwich y tres manzanas. Y aún así... Tiene mucha hambre.

Julieta Ramírez, experta cocinera y fantástica anfitriona. Le gusta cocinar para sus invitados. Pero hoy no tiene dinero. No tiene tiempo. Y peor aún: No sabe que tiene un invitado.

JULIETA: ¿Hola?

VICENTE: Sí, hola Julieta, soy Vicente.

JULIETA: Hola Vicente, ¿cómo estás?

VICENTE: Muy bien, muy bien. Mira, estoy en la calle Ignacio Zaragoza, muy cerca de tu casa. ¿Quieres que nos veamos y tomamos algo?

JULIETA: Sí, claro que sí. ¿Y ese ruido? ¿Estás bien?

VICENTE: Sí, sí, es mi estómago, ¿sabes? Es que tengo un poco de hambre...

Julieta sólo tiene 25 pesos, está fuera de su casa y en unos diez minutos va a llegar Vicente Herrera, el “tiburón”, con mucha mucha hambre. Cualquier otra persona tendría miedo.

Pero Julieta Ramírez no lo tiene.

JULIETA: Ay, claro que sí. yo ahorita no estoy en casa, pero estoy muy cerca. Nos vemos en el parque “5 de mayo”, ¿te parece bien? Está enfrente de mi casa.

VICENTE: Perfecto, voy para allá.

JULIETA: No hay problema. Cocina fácil.

JULIETA: Bienvenidos a un nuevo programa de cocina fácil. En el programa de hoy tenemos una situación muy difícil. Tenemos poco tiempo, poco dinero y no tenemos cocina. ¿Cuál es la solución? Guacamole.

Para hacer guacamole sólo necesitamos tomates. Aguacates y si es posible no los compren demasiado duros. Cebollas. Sal. Y hay gente que además añade chile, limón y cilantro. ¡Ah! Y unas tostadas para acompañar. Muy barato, ¿verdad?

Primero pelen los aguacates y aplástenlos con un tenedor. Después, laven los tomates y córtelos, así. Por último, pelen la cebolla y córtela en trozos pequeños. Y ya está, añadimos un poco de sal y...

El guacamole está listo. Julieta lo mezcla bien, añade unas tostadas y espera en el parque “5 de mayo” la llegada de su amigo Vicente Herrera, “el tiburón”.

VICENTE: Hola Julieta, ¿qué tal?

JULIETA: Hola Vicente, ¿cómo estás?

VICENTE: Bien, bien.

JULIETA: Pero con hambre, ¿verdad?

VICENTE: Bueno, un poquito...

JULIETA: Pues mira, te hice un poquito de... ¡guacamole!

VICENTE: Está buenísimo.

Hay muy poco guacamole. Y Vicente Herrera, “el

tiburón”, todavía tiene hambre.

JULIETA: El guacamole es muy rico y además es fácil y rápido de hacer.

Julieta consigue preparar más guacamole rápidamente. Ahora, por fin, “el tiburón” está tranquilo y feliz.

AUDIO



A

VICENTE: Julieta, ¿tú por qué crees que la comida mexicana es famosa en todo el mundo?

JULIETA: Yo creo que por la variedad. La comida mexicana tiene muchos platos típicos y hay diferencias regionales entre los diferentes estados de México. Muchas veces las cocinas del mundo tienen un plato muy famoso, como la paella de España, el sushi de Japón, la pasta de Italia o el curry de la India; pero México tiene muchísimas cosas: las enchiladas, los tamales, los burritos, el mole, los tacos, los nopales, las quesadillas, el guacamole...

VICENTE: ¿Y todos esos platos son picantes?

JULIETA: No, no todos. A los mexicanos nos gusta mucho el picante y lo tomamos desde niños, estamos acostumbrados. Pero hay platos que no son picantes.

VICENTE: ¿Cuál es el ingrediente más importante de la comida mexicana?

JULIETA: El maíz, porque es el ingrediente básico de las tortillas y también está en muchos platos, como los tamales.

VICENTE: Mmmmm... así que el maíz.

JULIETA: Sí, aunque hay muchos ingredientes importantes como los cereales, el arroz, los frijoles, la verdura y el chocolate. ¿Sabías que el chocolate es originario de México?

VICENTE: ¿El chocolate? ¿De verdad?

JULIETA: Sí, el chocolate lleva en México al menos 3,000 años y hoy en día se utiliza mucho, sobre todo en los postres.

VICENTE: No lo sabía. ¿Y cuál es la comida principal del día?

JULIETA: El almuerzo, sin duda. Los mexicanos hacemos tres o cuatro comidas al día: desayuno, almuerzo, cena y a veces una merienda entre el almuerzo y la cena. Y de esas tres o cuatro, la más importante es normalmente el almuerzo.

VICENTE: La cocina mexicana es muy famosa en todo el mundo. ¿Y dentro de México? ¿Qué importancia tiene la comida?

JULIETA: La comida es muy importante en México, sobre todo a nivel social. Siempre que la gente se junta, se reúne, siempre que hay una fiesta o invitados en casa se come. La comida es muy importante para las familias, porque normalmente almuerzan juntas, y también en días especiales como el día de muertos o la Quinceañera.

VICENTE: ¿Y en el 5 de mayo?

JULIETA: Ya sabes que el 5 de mayo no es una fiesta importante en México, es más famosa entre los mexicanos que viven fuera del país. Pero sí, por supuesto que la comida es importante, creo que en EE.UU el 5 de mayo es el día del año en que la gente come más guacamole.