



Claves
Gramática y léxico

Nivel A2

Diferentes usos del Pretérito Perfecto y del Pretérito Indefinido. En la cocina. Cómo preparar un buen salmorejo.

por Silvia Peron
con la revisión lingüística de Marta Lozano Molina

Claves y notas didácticas

Actividades

1. Hablé, empezó, se casaron, conociste, eché, cumplió, organizaron, acabamos, encontró, perdió
2. tocó, busqué, leyeron, pidieron, corrigió, quisisteis, prefirió, hizo, vino, dijeron, trajo
3. vivía, iba, leía, dormía, tenía, salía, había, estudiabas, comía, jugaban, eran, cantaba, estaba
4. nació, era, he comido, se trasladó, conoció, estaba, fue, conocí, tenía, ha estudiado, me he apuntado, he leído, estaba, pudo, has hecho, fuimos, he aprobado, repetí, aprobé, estaba, iba, ganaron, preparásteis, vivían, gustaba, he echado, estaba, nació, has hablado.

Léxico

En la cocina. Cómo preparar un buen salmorejo.

1. Rellena los huecos en el texto con las palabras que faltan, eligiéndolas entre las siguientes:



El salmorejo es una *crema* fría típica de la cocina andaluza, muy común sobre todo en la región de Córdoba. Es un *plato* bastante fácil de preparar y en verano es muy agradable porque es refrescante y sano. Además, contiene vitaminas y tiene propiedades antioxidantes.

La *receta* de este plato tradicional es antigua. Según Almudena Villegas, autora de “El libro del salmorejo”, se remonta al Neolítico, cuando los hombres molían los cereales entre dos piedras para crear una emulsión con agua. Sin embargo, la receta como la conocemos hoy en día se remonta al siglo XIX, a pesar de que ya en el siglo XV existían algunas salsas preparadas con pan y salmuera y que, después de la conquista de América por Cristóbal Colón, empezaron a llevar tomate.

Para preparar un buen salmorejo no hace falta demasiado trabajo, pero hay que seguir algunas sugerencias.

Los *ingredientes* son bastantes sencillos: *tomates*, ajo, pan y *aceite*. Un plato similar andaluz, el gazpacho, incluye también otras hortalizas como pimiento, pepino y cebolla. En cambio, la única verdura que contiene esta sopa son los tomates, mejor si son los tomates pera, bien *maduros*, o sea justo en su punto. Para que el sabor de la *crema* no sea demasiado fuerte, es recomendable no exagerar con la cantidad de ajo: medio *ajo* será más que suficiente. El *pan* es fundamental en la preparación de este plato, ya que proporciona al salmorejo su textura suave, pero no demasiado *líquida*. La corteza tiene que ser blanda y la *miga* abundante, mejor si es de hace uno o dos días para que no esté demasiado blando. El aceite será siempre de oliva virgen extra.

Ingredientes para cinco personas.

- 1 kilo de tomates pera bien *maduros*, pero no pasados
- 200 gramos de pan duro, mejor si es pan de *corteza* blanca y fina
- Medio *diente* de ajo
- 160 ml de aceite de *oliva*, a ser posible muy suave
- Un *chorro* de agua (o dos, si se quiere una crema menos espesa)
- 1 *huevo* cocido
- Sal
- Jamón ibérico en *taquitos*



Procedimiento.

Primero, lava bien los tomates y quita la caperuza. Luego, tritúralos sin quitar ni la piel ni las semillas, ya que así la salsa será más sabrosa. Sin embargo, hay que pasar el jugo por un colador para quitar las *pepitas* más gruesas y para que la emulsión resulte más fina.

Cuando la salsa esté lista, añade el pan y deja que se junte al tomate batido. Espera por lo menos diez o quince minutos, así que no necesitarás un batidor potente cuando prepares la salsa luego.

A continuación, añade el ajo y el aceite y sucesivamente rectifica de *sal*, según tu gusto.

Finalmente, incorpora a esta crema el huevo y el *jamón*.

¡Ahora tu salmorejo está listo para comer! ¡Que aproveche!

2. Ahora, escribe su traducción italiana.

1. Crema: crema
2. Taquitos: dadini
3. Sal: sale
4. Plato: piatto
5. Diente: bulbo, dente dell'aglio
6. Receta: ricetta
7. Ingredientes: ingredienti
8. Pan: pane
9. Corteza: crosta
10. Miga: mollica
11. Tomates: pomodori
12. Aceite: olio



13. Huevo: uovo

14. Pepitas: semi

15. Líquida: liquida

16. Maduros: maturi

17. Oliva: oliva

18. Chorro: un goccio

19. Ajo: aglio

20. Jamón: prosciutto