



Claves y notas didácticas
Itinerarios gastronómicos

Nivel: B1

El pulpo a la gallega

*por Silvia Peron
con la revisión lingüística de Marta Lozano Molina*

Nivel: B1

Objetivos del Marco Común Europeo de Referencia

Comunicación

Disponer de suficiente vocabulario, estructuras, fórmulas aprendidas, así como de una gran variedad de funciones lingüísticas para abordar temas gastronómicos.

Cultura

Identificar los elementos más significativos y universales del mundo de la gastronomía.

Claves y notas didácticas

Actividad 1

Di si las afirmaciones siguientes so verdaderas (V) o falsas (F)

1. El pulpo á feira se llama así porque se come solo en los días de fiesta. F
2. La pulpería es un restaurante especializado en la preparación del pulpo a la gallega. V
3. Gracias a esta receta, la carne del pulpo estará al punto. V
4. Para cocinar el pulpo, echa sal en el agua hirviendo. F



5. Para condimentar el pulpo, necesitas pimentón dulce. F
6. Para “asustar” al pulpo hay que golpearlo contra una piedra. F
7. Tienes que cocinar el pulpo y las patatas juntos. F
8. El tiempo de cocción es inferior a 35 minutos. F
9. Hay que cortar el pulpo con unas tijeras de cocina. V
10. No echas sal, porque el pulpo ya está salado debido al agua marina. V

Actividad 2

Ahora, corrige las afirmaciones falsas.

1. El pulpo á feira se llama así porque se come solo en los días de fiesta.
El nombre gallego de este plato tradicional es pulpo á feira, ya que se solía cocinar en fiestas y celebraciones religiosas, pero hoy en día se sirve todo el año y no solo durante las ferias.
4. Para cocinar el pulpo, echa sal en el agua hirviendo.
La sal se echa al final.
5. Para condimentar el pulpo, necesitas pimentón dulce.
Según tu gusto, el pimentón puede ser dulce, picante o mixto.
6. Para “asustar” al pulpo hay que golpearlo contra una piedra.
Para asustar al pulpo, tienes que meter y sacar el pulpo en el agua hirviendo tres veces, sujetándolo por la cabeza con un dedo como si fuera un gancho. Así, se queda tieso y no se le caerá la piel durante la cocción
7. Tienes que cocinar el pulpo y las patatas juntos.
Puedes cocinar pulpo y patatas juntos para que las patatas salgan más sabrosas, pero no es obligatorio.
8. El tiempo de cocción es inferior a 35 minutos.



No, es más y depende del tamaño del pulpo. El tiempo de cocimiento varía entre los 30 y 45 minutos

Actividad 3

Para cada verbo relacionado al mundo de la cocina, encuentra un sinónimo o escribe su definición.

Hervir: cocinar, bullir

Cocinar: preparar un alimento para comerlo

Cortar: trinchar

Pelar: descortezar

Echar: arrojar

Verter: echar, derramar

Freír: cocinar un alimento en aceite hirviendo

Enhornar: poner un alimento en el horno para cocinarlo

Congelar: helar un alimento para conservarlo

Condimentar: sazonar