



Claves y notas didácticas  
Itinerarios gastronómicos

Nivel: A2

## La tarta de la abuela

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

**Nivel:** A2

### Objetivos del Marco Común Europeo de Referencia

#### Comunicación

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

#### Cultura

Identificar los elementos más sencillos del mundo de la gastronomía.

### Claves y notas didácticas

#### Actividad 1

La tarta de la abuela, que se conoce también con el nombre “tarta de galletas”, es un pastel muy popular entre los niños españoles, ¡y no solo! De hecho, no se puede celebrar bien un cumpleaños sin este dulce tan fácil de preparar y al mismo tiempo tan rico. Es una tarta sencilla, seguro que si intentas prepararla te saldrá fenomenal, ya que, aunque la forma no salga perfecta, sin duda alguna el sabor no te decepcionará.

¿Estás listo? Ahora vamos a ver los diferentes pasos en la preparación de este postre delicioso.

#### Ingredientes:



- 4 paquetes de galletas tostadas rectangulares
- chocolate de fundir para la cobertura: 300 g (200 g para el relleno de la tarta y 100 para la cobertura final)
- 2 huevos
- mantequilla: 150 g (100 g para el relleno y 50 g para la cobertura)
- 8 cucharadas de azúcar glas
- leche entera: 1 litro
- 4 cucharadas de azúcar normal para preparar el flan
- al gusto, para decorar: coco o frutas

#### Preparación:

**Cubre** el molde en el que vas a hacer la tarta con papel de aluminio. **Deja** suficiente papel por los lados, para poder cerrar la tarta y que la leche con la que vas a mojar las galletas no chorree.

**Trocea** los 200 g de chocolate para el relleno. **Ponlos** con 100g de mantequilla al baño maría para derretirlos. **No pares** de remover porque el chocolate tiene que deshacerse de manera uniforme sin pegarse a la olla.

**Añade** a la mezcla cuatro cucharadas de azúcar glas y **sigue** removiendo, hasta que todo quede homogéneo.

Mientras tanto, **separa** las claras de los huevos de la yemas y **añade** cuatro cucharadas de azúcar glas.

Ahora **levanta** las claras, pero **no las montes** completamente. Tienes que dejarlas semimontadas.

**Guarda** la masa de chocolate y las claras semimontadas en dos cuencos diferentes.

En un bol, **bate** las yemas. Después, **incorpóralas** al chocolate mezclado con la mantequilla y **bátelas** con la cuchara.

Ahora tienes una masa que puedes incorporar a las claras semimontadas. **Mezcla** todo muy lentamente y de manera uniforme.



**Añade** medio litro de leche. Mientras tanto, **calienta** el otro medio litro con cuatro cucharadas de azúcar normal. **Une** el flan disuelto a la leche hirviendo.

**Mezcla** con cuidado y **deja** que el flan se espese.

**Coge** un plato hondo. **Vierte** la leche fría y **moja** las galletas.

**Coloca** las galletas en el molde. Cuidado: ¡**No las rompas!**

**Esparcie** encima de las galletas la mitad de la salsa de chocolate. **Recubre** todo con otra capa de galletas remojadas en la leche. Ahora puedes añadir el resto del flan y, a continuación, poner otra capa de galletas. **Tapa** con más crema de chocolate y **pon** la última capa de galletas por encima.

**Cierra** la tarta con el papel de aluminio que sobra por los lados del molde.

**Deja** el dulce en la nevera durante unas 24 horas aproximadamente.

Finalmente, **prepara** la última capa con los 100 g de chocolate y los 50 g de mantequilla que sobran.

Encima **pon** el chocolate de cobertura y **mete** todo, otra vez, en la nevera un par de horas.

¡Que aproveche!

## Actividad 2

Imperativos afirmativos:

1. Cubre > cubrir
2. Deja > dejar
3. Trocea > trocear
4. Ponlos > poner
5. Añade > añadir
6. Sigue > seguir
7. Separa > separar
8. Adjunta > adjuntar
9. Levanta > levantar
10. Guarda > guardar
11. Bate > batir
12. Incorpóralas > incorporar
13. Bátelas > batir
14. Mezcla > mezclar
15. Añade > añadir



16. Calienta > calentar
17. Une > unir
18. Mezcla > mezclar
19. Deja > dejar
20. Coge > coger
21. Vierte > verter
22. Moja > mojar
23. Coloca > colocar
24. Esparce > esparcir
25. Recubre > recubrir
26. Tapa > tapar
27. Pon > poner
28. Cierra > cerrar
29. Deja > dejar
30. Prepara > preparar
31. Pon > poner
32. Mete > meter

Imperativos negativos:

1. No pares > parar
2. No las montes > montar
3. No las rompas > romper

### Actividad 3

Imperativos afirmativos:

1. Cubre > cubrir: coprire
2. Deja > dejar: lasciare
3. Trocea > trocear: fare a pezzi
4. Ponlos > poner: mettere
5. Añade > añadir: aggiungere
6. Sigue > seguir: continuare
7. Separa > separar: separare
8. Adjunta > adjuntar: aggiungere
9. Levanta > levantar: montare
10. Guarda > guardar: mettere da parte
11. Bate > batir: sbattere
12. Incorpóralas > incorporar: incorporare, aggiungere
13. Bátelas > batir: sbattere
14. Mezcla > mezclar: mescolare
15. Añade > añadir: aggiungere
16. Calienta > calentar: scaldare



17. Une > unir: unire
18. Mezcla > mezclar: mescolare
19. Deja > dejar: lasciare
20. Coge > coger: prendere
21. Vierte > verter: versare
22. Moja > mojar: bagnare
23. Coloca > colocar: mettere
24. Esparce > esparcir: versare
25. Recubre > recubrir: ricoprire
26. Tapa > tapar: coprire
27. Pon > poner: mettere
28. Cierra > cerrar: chiudere
29. Deja > dejar: lasciare
30. Prepara > preparar: preparare
31. Pon > poner: mettere
32. Mete > meter: riporre

Imperativos negativos:

4. No pares > parar: smettere
5. No las montes > montar: montare
6. No las rompas > romper: rompere

#### Actividad 4

1. galletas tostadas rectangulares: mojar
2. chocolate: fundir
3. huevos: montar
4. mantequilla: incorporar
5. azúcar glas: añadir
6. leche entera: hervir
7. azúcar normal: esparcir
8. coco o frutas: decorar