



# UNIDAD 5

Semana 34

**¿Qué día es hoy?**

Hoy es lunes

**¿Cuál es la fecha?**

Es el 5 de mayo de 2025

Hoy es lunes, 5 de mayo de 2025

# RECORDAMOS LA CLASE ANTERIOR. ¿QUÉ HICIMOS?

- Repasar el imperativo afirmativo y negativo
- Repasar el imperativo combinado con los pronombres
- Vocabulario de cocina y recetas



# ¿QUÉ VAMOS A HACER HOY?

Hablar de comida

Explicar nuestra receta favorita

Repasar el imperativo

Si tenemos tiempo, introducir la unidad 6.

# HABLAMOS EN GRUPOS

¿Te gusta cocinar?

¿Quién cocina en tu casa?

¿Cuál es tu plato favorito?

¿Qué no te gusta?

De las recetas de los ejercicios  
¿cuál te gusta más y por qué?





11 h: Bienvenida con aperitivo y tapa.

h: Introducción al mundo de la paella, con 2 tapas caseras durante la presentación.

h: Zona de cocina: los participantes preparan su propia sartén de paella en nuestra isla de cocina.

h: Cena de paella con bebidas en nuestro comedor.

h: Postre y café.

Extras: Además de nuestra receta de paella, cada participante también recibe una ración de paella casera para presumir en casa

**99 EUR p.p = 89 euros más de 12 personas**

<https://www.socarrat.be/>

**Día elegido el 19/05 = 13 personas**

Pieter

Martine M.

Sam

Ann

Anne

Nadine

Anja

Greta

Carine

Benoit

Johan

Rudi

Martine C.

yo

# Antonio cuenta cómo es una comida familiar en su casa. Escucha y contesta.

- ¿Cuándo se reúnen y dónde?
- ¿Qué comen?
- ¿Quién cocina?
- ¿Cuánto dura la comida?



¿Cómo es una comida familiar para celebrar algo?

# Repasamos el vocabulario de los verbos para hablar de cocina.

## VERBOS PARA HABLAR DE COCINA / MÁS EJ. 15, 16



pelar



mezclar



freír



cortar



licuar /  
triturar



congelar



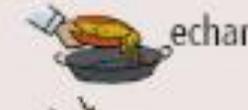
lavar



calentar



batir



echar



cocer /  
hervir



asar



añadir



servir

**(tarea) Escribe las instrucciones en imperativo tú.**

# Cómo hacer gazpacho



**Ingredientes:**

- 1 kg de tomates
- una rebanada de pan seco
- sal
- vinagre
- aceite de oliva
- medio pepino
- 1 diente de ajo
- medio pimiento verde

## Preparación:

1 Lavar todos los ingredientes y quitar las semillas del pimiento. Cortarlo todo en trozos y ponerlo en un bol o en una olla.



2 Añadir unos 100 ml de agua fría, 100 ml de aceite de oliva, un poco de vinagre y sal.

3 Triturarlo todo y dejarlo enfriar en la nevera.



1. Lava
2. Quita
3. Córdalo todo
4. Ponlo
5. Añade
6. Tritúralo todo
7. déjalo

## Receta de empanadas.

Lea esta receta latinoamericana y ponga las instrucciones en imperativo.

24

Entradas

### Empanadas



#### Ingredientes:

##### Relleno:<sup>1</sup>

400 g de carne picada  
50 g de mantequilla  
2 cebollas  
2 huevos duros  
100 g de aceitunas verdes  
100 g de pasas de uva<sup>3</sup>  
sal y pimienta

##### Masa:<sup>4</sup>

½ kg de harina<sup>5</sup>  
150 g de mantequilla  
3 huevos  
sal y azúcar



»»» Para el relleno<sup>1</sup>, poner en una sartén<sup>2</sup> las cebollas y la carne. Añadir luego las aceitunas, las pasas de uva<sup>3</sup>, los huevos duros bien picados y un poco de sal y pimienta.



»»» Para la masa<sup>4</sup>, poner la harina<sup>5</sup> en la mesa y mezclar con dos huevos, la mantequilla, sal, azúcar y agua. Luego dejar descansar todo una hora.



»»» Estirar<sup>6</sup> la masa, luego cortarla en discos de 12 cms.



»»» Poner el relleno en el centro de los discos y cerrarlos uniendo las dos mitades con un poco de agua.



»»» Pintar las empanadas con huevo y ponerlas en el horno<sup>7</sup>. Dejar las empanadas en el horno unos 20 minutos a 200° de temperatura.

¡Que aproveche!

Escribe las instrucciones en imperativo tú.

1. Pon
2. Añade
3. Pon
4. Mezcla
5. Deja
6. Estira
7. Córtala
8. Pon
9. Ciérralos
10. Pinta
11. Ponlas
12. Déjalas

**¿ES COMO LA  
EMPANADA  
GALLEGA?  
BUSCA LAS DIFERENCIAS**

---



# REPASAMOS EL IMPERATIVO

Libro p. 75

## El imperativo afirmativo

- Verbos regulares:

<b>tú</b> 3ª persona singular del indicativo presente  hablar → habla comer → come abrir → abre	<b>vosotros</b> infinitivo – R + D  hablar → hablad comer → comed abrir → <u>abrid</u>
<b>usted</b> Se forma sobre la <b>primera</b> persona del <b>presente de indicativo</b> , se quita la –o y se añade: <b>E</b> (-ar) y <b>A</b> (-er/-ir)	<b>ustedes</b> = usted + N  hablar → hablen comer → coman abrir → abran

## Imperativo negativo

⊕

Se forma sobre la primera persona del singular (yo) del presente de indicativo:

Verbos en **-ar**: vocal temática **-E** + **marcas de la persona**

Verbos en **-er/ -ir**: vocal temática **-A** + **marcas de la persona**

<b>tú</b> hablar → no hables comer → no comas abrir → no abras	<b>vosotros</b> hablar → no habléis comer → no comáis abrir → no abráis
<b>usted</b> hablar → no hable comer → no coma abrir → no abra	<b>ustedes</b> hablar → no hablen comer → no coman abrir → no abran

## El imperativo Irregular

	<b>Decir</b>	<b>Hacer</b>	<b>Ir</b>	<b>Poner</b>	<b>Tener</b>	<b>Salir</b>	<b>Ser</b>	<b>Venir</b>
<b>Tú</b>	<b>di</b>	<b>haz</b>	<b>ve</b>	<b>pon</b>	<b>ten</b>	<b>sal</b>	<b>sé</b>	<b>ven</b>
<b>Usted</b>	<b>diga</b>	<b>haga</b>	<b>vaya</b>	<b>ponga</b>	<b>tenga</b>	<b>salga</b>	<b>sea</b>	<b>venga</b>

Practicamos con tarjetas

## El gazpacho



1/2 kilo tomates maduros  
1/2 pimiento verde  
1 diente de ajo  
100 mililitros de aceite de oliva  
4 cucharadas de vinagre  
1 (Geen titel) rebanada de pan blanco  
Sal fina

..... y ..... los tomates, el pimiento, el ajo y el pepino. .... todo en el vaso de la batidora y ..... el pan también. .... los ingredientes durante unos segundos y ..... la sal, el vinagre y el aceite. .... la mezcla durante una hora. **Sírvela** en tazas individuales acompañada de dados de pan.

pelar - echar - batir - añadir - enfriar - trocear - poner - **servir**

## La tortilla de patatas



6 huevos  
3 patatas  
1 cebolla  
Aceite de oliva  
Sal  
Un poco de leche  
Sal fina

..... y ..... la cebolla, ..... unos quince minutos a fuego lento y ..... en un pequeño bol ..... y ..... las patatas en cuatro trozos y en rodajas finas. .... las patatas a fuego lento durante treinta minutos. .... los huevos y la leche en un bol. .... las patatas, ..... con la cebolla, y ..... la mezcla a los huevos. .... todo en la sartén con un poco de aceite de oliva.

..... la mezcla por ambos lados durante cinco minutos a fuego lento.

pelar (2) - escurrir - poner (2) - cortar - batir - freír (2) - mezclar - añadir - cuajar - picar

## El pulpo a la gallega



1 pulpo de entre 2 y 3 kilos  
1 kilo patatas  
Sal gruesa  
Pimentón dulce o picante  
Aceite de oliva  
Agua

..... el agua en una cazuela y ..... el pulpo ..... durante cuarenta minutos a fuego lento. .... el pulpo, ..... y ..... las patatas, y ..... quince minutos en el agua del pulpo. .... el pulpo en trozos y ..... con una base de patatas. .... la sal, ..... el pimentón y ..... todo con un poco de aceite de oliva.

cocer (2) - trocear - hervir - añadir - pelar - rociar - cortar - servir - meter - echar - apartar

## Los churros



300 gramos de harina  
440 mililitros de agua  
1 cucharadita de sal  
Azúcar para espolvorear  
Papel absorbente de cocina  
Aceite de oliva  
Una manga pastelera de boca fina

..... la harina en un bol ..... el agua con la sal en una cazuela y ..... de una vez a la harina. .... La mezcla e ..... en la manga pastelera. .... el aceite en la sartén y ..... las porciones con la manga pastelera. .... los churros a fuego medio y ..... encima del papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

añadir (2) - poner (2) - freír - hervir - introducir - remover - calentar

**Pon los verbos en el lugar adecuado.  
Después, escribe la receta en imperativo tú.**

El gazpacho

Pela, trocea, pon, echa, bate, añade, enfría, sírvela.

La tortilla

Pela, pica, fríela, ponla, pela, corta, fríe, bate, escurre, mézclalas, añade, pon, cuaja.

Los churros

Pon, hierve, añádela, remueve, introdúcela, calienta, añade, fríe, ponlos.

El pulpo a la gallega

Hierve, mete, cuécelo, aparta, pela, trocea, cuécelas, corta, sírvelo, añade, echa, rocía.

**Tarea:**

La receta de tu plato  
preferido

Repaso unidad 5

**5.** Escribe la receta de un plato fácil de preparar. Puede ser uno típico de tu país.

*Ingredientes:*

---

---

---

---

*Modo de preparación:*

---

---

---

---



¿Qué hemos hecho hoy?

tak k o b r i g a d o  
M E R S I d a n k e  
M O L T E G R A Z I E  
A R I G A T O  
T E Ş E K K Ü R E D E R I M  
D A N K U m u c h a s g r a c i a s

P A L D I E S g r a z a s M U L T U M E S C  
c n a c i b o  
m e r c i A R I G A T O  
T H A N K Y O U M E R S I 多 謝

**HASTA LA PRÓXIMA SEMANA**  
**GRACIAS**  
M E R C I  
q u j a n  
G R A Z Z I  
D A N K E  
T A C K

T H A N K S T A C K h v a l a  
v i e l e n d a n k d a n k e 謝 謝  
T A K

g r a c i a s T A K  
d a n k e s c h ö n  
D A N K U  
D O U M O  
N A G O D E  
б л а г о д а р я  
G r à c i e s  
D Z L E K I