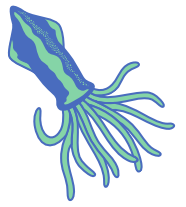


# COMO HACER UNA PAELLA



## UN POCO DE HISTORIA...

La paella es un plato típico español elaborado con arroz y otros ingredientes en una sartén ancha y plana.

A menudo se prepara con marisco, pero también puede hacerse con pollo u otra carne. La paella procede de Valencia, y su nombre proviene probablemente del nombre de la sartén que se utiliza para cocinarla.

La paella es un plato que se cocina desde hace más de 200 años, y tiene muchas variedades, ¡incluso una versión ennegrecida hecha con tinta de calamar!



## ¿LO SABÍAS?

El 'socarrat' de la paella es una fina capa de costra que se forma en el arroz a lo largo del fondo de la sartén. Es una delicia muy codiciada. Y el que más coma tendrá buena suerte.



¿Hay alguna parte de un plato por la que todo el mundo se pelee en tu cultura? ¿O uno que traiga suerte?

## ANTES DE PONERNOS A COCINAR...

### Actividad 1

Piensa en los orígenes de la paella. ¿Cuándo y por qué crees que se creó? ¿De qué crees que estaba hecha la paella original?

### Actividad 2

Mira el vídeo y toma nota de los pasos de preparación: <https://www.videoele.com/B1-Receta-paella.html>

### Actividad 3

Utilizando tus notas, identifica los ingredientes principales. Con tus propias palabras, ¿cómo prepararías estos ingredientes en una paella? Para empezar, echa un vistazo a los verbos y al vocabulario que aparecen a continuación.

### Vocabulario



arroz



cebolla



ajo



tomate



pimiento



gamba



pollo



## ANTES DE EMPEZAR A COCINAR...

### Continúa el vocabulario...

¿Qué otros ingredientes había? ¿Recuerdas la palabra española para caldo?

Ahora trabajad juntos en clase y con vuestro profesor para definir los siguientes verbos: **echar, lavar, freír, condimentar**

Now take turns making sentences using the verbs and vocabular from above.

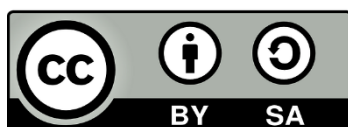
### Actividad 4

Además de la paella que has visto en el vídeo, ¿se te ocurren otras versiones alternativas ,o modificaciones de este plato? ¿Cuántas puedes enumerar?

## ¡ES HORA DE PONERSE A COCINAR!

**Haz tu propia paella siguiendo los pasos del vídeo. Haz fotos de cada paso y crea una presentación para presentarla a tus compañeros.**

***¡Buen provecho!***



This work is licensed under Attribution-ShareAlike 4.0 International.  
To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.