

¡Así se dice!

Level 3

Capítulo 1

Skills Practice

Formal Writing

Directions: The following question is based on the Sources (**Fuentes**) 1–3. The first two sources are readings. You will hear audio material for the third source. Take notes as you listen. Then you will plan your response to the question. Your response should be at least 50 words in length.

Compara y contrasta las recetas. ¿Cuál te gusta más? ¿Por qué?

¡Así se dice!

Level 3

Capítulo 1

Skills Practice

Formal Writing

Fuente 1 Sopa manchega

Un plato llenador y amable para los días de invierno es la sopa manchega (también llamada sopa castellana) la que con pan remojado se sirve antes del plato principal. Aquí tienes la receta.

Ingredientes: 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 manojo de espárragos finos, 1 $\frac{1}{2}$ litros de caldo de pollo cocido, aceite, unas hebras de azafrán, unas rebanadas de pan del día anterior, perejil, sal, pimienta

Preparación o cocción: Pele y triture¹ la cebolla y el diente de ajo. Pique finamente el perejil. Pele y retire la parte más dura de los espárragos y trocéelos (córtelos en pedacitos). Machaque² en un mortero el ajo, el perejil, el azafrán, sal y pimienta. En una sartén con aceite caliente, sofría los trocitos de espárragos junto con la cebolla. En una cazuela de barro, ponga en el fondo las rebanadas de pan y verta³ encima el caldo caliente, el sofrito de cebolla y espárragos y la picada del mortero. Lleve la cazuela a fuego muy lento y déjela cocer unos veinte minutos. Sirva en la misma cazuela.

.....
¹triture *crush*

²Machaque *Crush*

³verta *pour*

¡Así se dice!

Level 3

Capítulo 1

Skills Practice

Formal Writing

Fuente 2 El gazpacho

Un plato delicioso y muy conocido en España es el gazpacho. El gazpacho es una sopa que se sirve fría durante los días muy calurosos del verano. Es posible que haya tantas recetas para el gazpacho que hay familias españolas pero aquí tiene una receta simple y bien sabrosa que se llama el gazpacho andaluz.

Ingredientes: 1 kilo de tomates, $\frac{1}{2}$ cebolla pequeña, 1 pimiento verde, 1 pepino pequeño, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 cucharadas de vinagre, 200 gramos de pan duro remojado en agua, 3 dientes de ajo

Preparación: Ponga en una batidora o licuadora los tomates, la cebolla, el pimiento, el pepino, el vinagre, el ajo, el aceite y el pan. La cocción debe quedar fina y líquida. Añada agua si quiere que el gazpacho sea más ligero. Póngalo en el refrigerador por bastante tiempo antes de servirlo. No está demás poner algunos cubitos de hielo cuando se vaya a servir para enfriarlo más.

