

#ESTUDOEMCASA

AULA N.º 11

DISCIPLINA ESPANHOL

ANO(s) 3.º ciclo

 ÁREA(S) DE CONHECIMENTO
 APRENDIZAGENS ESSENCIAIS / PERFIL DOS ALUNOS

Competência Comunicativa:

CE (Níveis do Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas (QECR): A2.2 / B1.1 / B1.2)

- Compreender as ideias principais e selecionar informação explícita de sequências descritivas, em textos curtos e médios de diversos géneros e suportes, sobre pessoas, experiências, situações do quotidiano do mundo do trabalho e do lazer, sempre que as ideias sejam claras e bem estruturadas e predomine vocabulário frequente.

PE (Níveis do Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas (QECR): A1.2 / A2.1 / A2.2)

- Escrever sobre situações do quotidiano, experiências pessoais e acontecimentos reais, textos simples e curtos em suportes diversos, respeitando as convenções textuais, utilizando vocabulário elementar e frases simples e articulando as ideias com coerência para gerar uma sequência linear de informações que se reportem a receitas de culinária (seguir instruções) e à gastronomia espanhola.

Título/Tema(s) da Aula

Clase n.º 11 - #YoMeQuedoEnCasaCocinando

1. Tarea n.º 1

a) Completa la receta de la tortilla de patatas con los pronombres de objeto directo e indirecto que faltan.

3.º Ciclo
(7.º/8.º/9.ºanos)

TORTILLA DE PATATAS

En una sartén echamos un chorro generoso de aceite de oliva y ¹_____ ponemos al fuego.

Cogemos ½ kilo de patatas, ²_____ pelamos y ³_____ cortamos en rodajas muy finas.

Pelamos una cebolla, ⁴_____ cortamos en láminas y ⁵_____ agregamos a las patatas.

El fuego ⁶_____ ponemos bajo para que no se quemen las patatas. En un bol grande

echamos 5 huevos y ⁷_____ batimos. Ecurrimos las patatas de aceite y ⁸_____

mezclamos con los huevos. En la sartén ponemos dos cucharadas de aceite y ⁹_____

añadimos la mezcla de huevos y patatas.

Una pizca de sal y ya está hecha la tortilla, ahora solo ¹⁰_____ tienes que disfrutar.

2. Tarea n.º 2

a) Ordena la receta de tortilla de patatas:

- Mientras se están friendo las patatas, cortamos la cebolla en juliana.
- Echamos un poco de aceite a la sartén e incorporamos los huevos batidos, la patata y la cebolla
- Incorporamos la cebolla cortada en juliana en la sartén junto a las patatas y dejamos que se poche hasta que esté dorado.
- Pelamos las patatas y las cortamos en láminas.
- Echamos las patatas en la sartén con el aceite no demasiado caliente.
- Damos la vuelta a la tortilla de patatas con un plato plano y continuamos cuajando la otra parte de la tortilla.
- Continuamos el proceso de dar vueltas a la tortilla con un plato. Si la queremos poco hecha, apagamos antes el fuego, sino, la dejamos unos minutos más.
- Apagamos el fuego de la sartén y escurrimos el aceite para quedarnos solo con la patata y la cebolla.
- Batimos bien los huevos y los mezclamos con la patata y la cebolla.
- Subimos la temperatura del fuego y cuajamos los huevos.

3.º Ciclo
(7.º/8.º/9.º años)