
Español en la cocina

Croquetas de pollo · Soluciones



Comprueba tus respuestas. El último ejercicio es abierto: aquí encontrarás un ejemplo, pero hay muchas versiones posibles.

Aprende con calma. Practica y vuelve a las palabras cuando las necesites.

Marián Guitián · Learning the Cervantes Language

A. Ingredientes y acciones

Croquetas de pollo · Soluciones

1. Ingredientes

- a) harina
- b) cebolla
- c) leche
- d) pan rallado
- e) mantequilla
- f) huevo

2. Verbos

- 1-c: desmenuzar - to shred
- 2-d: remover - to stir
- 3-e: derretir - to melt
- 4-b: rebozar - to coat
- 5-a: freír - to fry

Remover es mover la mezcla con una cuchara o unas varillas. Rebozar es cubrir el alimento antes de freírlo.

B. Sigue la receta

Croquetas de pollo · Soluciones

3. Completa

- a) Desmenuza el pollo ya cocinado.
- b) Añade la leche poco a poco.
- c) Remueve la masa para evitar los grumos.
- d) Reboza las croquetas con huevo y pan rallado.

4. Orden de las etapas

C → B → D → A

Primero preparas la masa. Después la dejas enfriar y la refrigeras hasta que esté firme. A continuación das forma y rebozas las croquetas. Al final las fríes.



C. Habla de cocina

Croquetas de pollo · Soluciones

5. Texturas

- a) crujientes
- b) cremosas
- c) doradas

Las tres palabras concuerdan con «las croquetas»: femenino plural.

6. Expresiones

- a) ¡Qué buena pinta!
- b) ¡Buen provecho!

7. Respuesta abierta: un ejemplo

Me gustan las croquetas de pollo. Para prepararlas, necesito pollo, leche, harina y mantequilla. Me gustan crujientes por fuera y cremosas por dentro.

Revisa que tus frases tengan sentido y que el vocabulario encaje. Puedes elegir otro relleno y añadir otros ingredientes.

Vuelve a la receta completa en learningthecervanteslanguage.com y practica las palabras mientras la lees.