

# Descubriendo

## UNIDAD 5

### Hábitos alimenticios

1 ¿Sabes lo que es la paella? ¿Qué ingredientes tiene?

2 ¿Conoces los burritos? ¿De dónde son originalmente? Lee el texto y averígualo.

La cocina española es una de las más variadas del mundo; los platos más típicos son:

En el Norte, exquisitos platos de pescado y marisco. En Asturias es típica la **fabada**, un guiso a base de alubias.

En Castilla todo el mundo conoce el **cocido**, los **callos** y las carnes a la brasa.

En Andalucía, un plato excelente para el tiempo caluroso es el **gazpacho**, una sopa fría de tomate, pimiento, pepino, etc.

En Valencia es típica la **paella**, que es un plato de arroz con casi cualquier cosa.

En Hispanoamérica, la variedad es también muy grande. Por ejemplo, en Cuba y Colombia encontramos el **ajiaco**, a base de verduras, pollo, pimienta y alcaparras. En Perú y Ecuador es típico el **cebiche**, que es pescado o marisco marinado en jugo de limón verde.

En México están las **enchiladas**, hechas con tortillas de harina de maíz rellenas de carne y chiles, así como los **burritos** o el **guacamole**, una salsa de aguacate.

Por último, es común a todos los países hispanohablantes el gusto por la fruta, de la que existe una gran variedad, desde la fruta tropical hasta la mediterránea.



1. Paella



2. Burritos



3. Gazpacho



4. Cebiche



5. Fabada

3 Después de leer el texto, relaciona los platos con su lugar de procedencia.

- |             |              |
|-------------|--------------|
| 1. fabada   | a. Perú      |
| 2. ajiaco   | b. México    |
| 3. cebiche  | c. Cuba      |
| 4. gazpacho | d. Asturias  |
| 5. cocido   | e. Valencia  |
| 6. burritos | f. Castilla  |
| 7. paella   | g. Andalucía |



6. Ajiaco

### Internet

El gazpacho y el guacamole son dos platos típicos de la cocina española y mexicana. Entra en [www.edlsa.es](http://www.edlsa.es) y aprende cómo se preparan.

