

Documento 4 : La cocina española marca el mundo

- ANTES DE LEER : ¿Conoces platos típicos españoles? ¿Te gustan?



¿Seguimos?

La cocina española en el mundo

La gastronomía española ha puesto a España en primera línea mundial. La cocina española no solo se ha posicionado como la mejor del mundo, sino que, además, España ha exportado una manera particular de comer: la tapa como locomotora de la marca España. Esa fue una de las razones por las que el Instituto de Comercio Exterior (ICEX) homenajeó¹ a los cocineros españoles por ser los mejores

embajadores de la Marca España. El galardón² fue recogido por los cocineros Sergi Arola, Martín Berasategui y Juan Mari Arzak. Según el secretario de Estado de Comercio, "los cocineros son empresarios³ innovadores que simbolizan lo que queremos del país: buscar nuevos mercados con ofertas de creatividad y calidad".

www.marcaespana.es

- 1 homenajeó a rendu hommage
- 2 el galardón la récompense
- 3 empresarios des chefs d'entreprise



Comprensión escrita

1. Según este artículo, ¿qué plato representa más la cocina española?
2. Cita especialidades culinarias que representen la cocina francesa.

REPASO : COMPARACIÓN

Compara los platos siguientes formulando frases

PAELLA – Ingredientes:

- 2 tazas de arroz.
- 4 tazas de caldo de gambas.
- ½ kg de calamares.
- ½ kg de gambas frescas.
- 1 puñado de conchas de mar almejas y mejillones.
- 1 cebolla.
- 1 tomate mediano.
- ½ pimiento rojo.
- Sal - Aceite

ARROZ CANTONÉS – Ingredientes

- 200 gr arroz (basmati o jazmín)
- 100 gr guisantes
- 150 gr panceta carnosa
- 2 huevos
- 1 cdts curry en polvo
- Sal
- Aceite