

## Documento 4 : La cocina española marca el mundo

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



### ¿Seguimos?

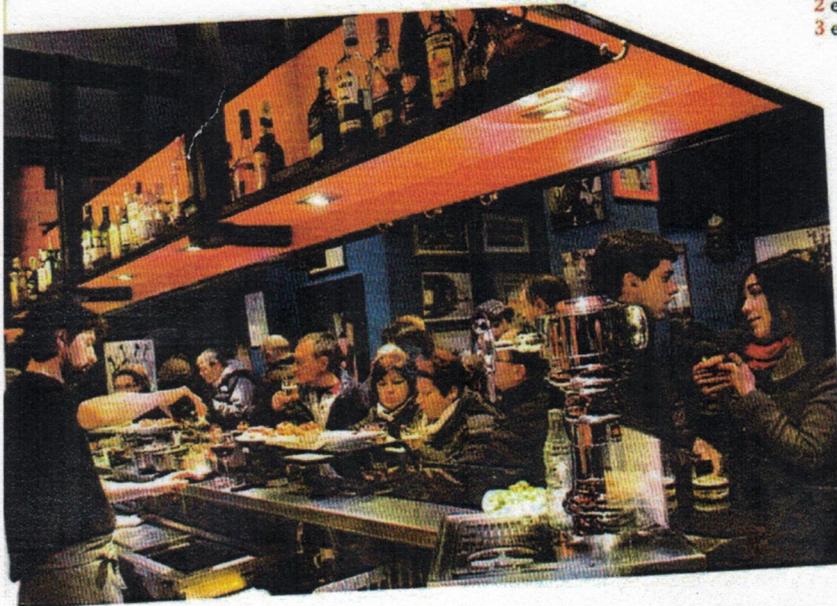
#### La cocina española en el mundo

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) homenajeó<sup>1</sup> a los cocineros españoles por ser los mejores

embajadores de la Marca España. El galardón<sup>2</sup> fue recogido por los cocineros Sergi Arola, Martín Berasategui y Juan Mari Arzak. Según el secretario de Estado de Comercio, "los cocineros son empresarios<sup>3</sup> innovadores que simbolizan lo que queremos del país: buscar nuevos mercados con ofertas de creatividad y calidad".

[www.marcaespana.es](http://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