

## Para leer *Los favoritos de la cocina española*

### Reading Strategy

**REORGANIZE INFORMATION TO CHECK UNDERSTANDING** A family friend gave you a copy of this recipe from her favorite cookbook. She has asked you to write it down as a recipe for her card file. Read "Los favoritos de la cocina española" and fill out the recipe card for her.

LA PAELLA VALENCIANA			
Paso	Ingredientes	Cantidad	Instrucciones
1.	Aceite	$\frac{1}{4}$ taza	Pon en la sartén.
2.			
3.			
4.			

### What You Need to Know

**Paella** originated in Valencia, a region of Spain next to Cataluña. It got its name from the pan in which it is prepared, the **paellera**. The traditional iron **paellera** is round and shallow, with handles on either side and a thick, flat base. Historically, Valencians used the **paellera** to cook rice and other locally obtainable ingredients such as tomatoes, onions, snails, rabbit, or duck. Most paella dishes of today contain chicken, sausage, and different types of seafood, typically squid, shrimp, and mussels.

**READERS SUCCESS** When reading instructions, look for time-order words such as **primero** and **luego** that indicate you are moving on to the next step.

**APUNTES**

**A pensar...**

Write the numbers 1, 2, 3, 4, and 5 to show the order in which you should do the following steps according to the recipe. (Sequence of Events)

- Sirve la paella.
- Cocina el arroz.
- Fríe el pollo y la salchicha.
- Pon el aceite en la sartén.
- Pon las verduras en la sartén.

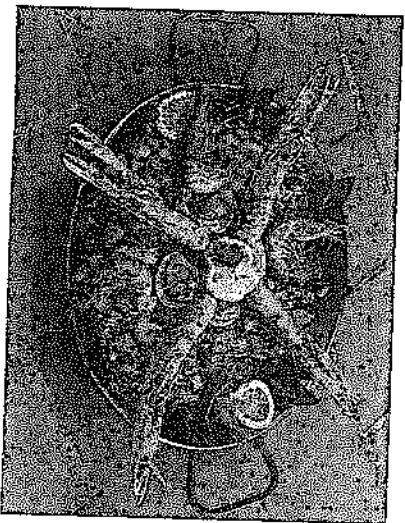
# LOS FAVORITOS de la cocina española

De la cocina de Maruja Serrat, cocinera del restaurante *Thibabo de Barcelona*



Esta es la receta<sup>2</sup> de un plato muy especial, la paella valenciana. Es importante usar los ingredientes más frescos<sup>3</sup> posibles. Y busca el mejor **azafrán**. El azafrán da sabor<sup>4</sup> y color a la paella. Si no hay azafrán, no hay paella. A todo el mundo le gusta tanto la paella que generalmente no queda<sup>5</sup> nada. Pero si queda algo, ponlo en el frigorífico para mañana.

<sup>1</sup>chef    <sup>2</sup>recipe    <sup>3</sup>freshest    <sup>4</sup>taste    <sup>5</sup>remains



**PALABRAS CLAVE**  
el marfán saffron

En español! Level 1

## Paella valenciana

<sup>10</sup> para cuatro personas

**Ingredientes**

- <sup>10</sup> 1/4 taza de aceite de oliva
- <sup>15</sup> 1/2 kilo de pollo
- 1/4 kilo de salchicha
- 1 cebolla
- <sup>15</sup> 2 dientes de ajo
- 1 tomate
- 1/2 taza de guisantes
- <sup>15</sup> 1 pimentón
- <sup>20</sup> 1/4 kilo de calamares
- 200 gramos de gambas
- sal y pimienta
- 1 1/2 taza de arroz
- <sup>25</sup> 1/2 cucharadita de azafrán
- 3 tazas de agua

**Instrucciones**

<sup>25</sup> Primero pon el aceite de oliva en la sartén<sup>5</sup>. Corta<sup>7</sup> el pollo y la salchicha en pedazos. Fríelos<sup>8</sup> por diez minutos. Luego corta la cebolla, el ajo, el tomate y el pimentón. Ponlos en la sartén junto con los guisantes. Ahora añade<sup>9</sup> los calamares y las gambas, la sal y la pimienta. En otra sartén o en una **paellera**, cocina el arroz en el agua. Luego añade el pollo, la salchicha, los calamares, las gambas, las verduras y el azafrán. Cocínalo otros veinte minutos. Sirve la paella en la paellera.

<sup>4</sup>frying pan    <sup>7</sup>cut    <sup>8</sup> fry them    <sup>9</sup>add

**PALABRAS CLAVE**  
los dientes de ajo cloves of garlic  
los guisantes green peas  
el pimentón sweet red pepper

las gambas shrimp  
la paellera paella pan

**READING TIP** In the United States we use a different set of units for measuring weight than many other countries, such as Spain, which uses the metric system. In this recipe you will notice that the meats are measured in **kilos** (kilograms) or **gramos** (grams) instead of in pounds or ounces.

**APUNTES**

**MARKING VOCABULARIO**  
Reread the boxed text. Circle the words that name a kind of meat, poultry, or seafood. Underline the names of vegetables or fruits.

**CHALLENGE** Do you think this is an easy recipe? (Evaluate)

## Vocabulario de la lectura

### Palabras clave

el aceite	oil	la paellera	paella pan
el azafrán	saffron	el pimentón	sweet red pepper
la cebolla	onion	la salchicha	sausage
los dientes de ajo	cloves of garlic	el tomate	tomato
las gambas	shrimp	la verdura	vegetable
los guisantes	green peas		

### A. Fill in each blank with the correct Palabra clave.

Para hacer paella, primero pon el \_\_\_\_\_ (1) \_\_\_\_\_ en la sartén. Luego, corta el pollo y la \_\_\_\_\_ (2) \_\_\_\_\_ en pedazos, y fríelos. Ahora corta la \_\_\_\_\_ (3) \_\_\_\_\_, el ajo, el \_\_\_\_\_ (4) \_\_\_\_\_ y el pimentón. Ponlos en la sartén con los guisantes, y añade los calamares y las \_\_\_\_\_ (5) \_\_\_\_\_. Cocina el arroz en una \_\_\_\_\_ (6) \_\_\_\_\_ y añade los otros ingredientes.

### B. Match the Palabra clave in the first column with the sentence that best describes it in the second column. Write the corresponding letter in the blank.

- |                    |   |
|--------------------|---|
| _____ 1. ajo       | A. Es una verdura roja.   |
| _____ 2. pimentón  | B. Es algo amarillo.  |
| _____ 3. gambas    | C. Esta categoría incluye cebollas y zanahorias.                |
| _____ 4. azafrán   | D. Son verdes.  |
| _____ 5. guisantes | E. Necesitas dos dientes de este ingrediente para hacer paella. |
| _____ 6. verduras  | F. Vienen del mar.  |

## ¿Comprendiste?

- ¿Por qué es importante el azafrán?  
\_\_\_\_\_
- Si hay demasiada paella, ¿qué debes hacer?  
\_\_\_\_\_
- ¿Qué haces con el pollo y la salchicha?  
\_\_\_\_\_
- ¿Qué pones en la segunda sartén?  
\_\_\_\_\_
- Después de poner el azafrán, ¿cuánto tiempo cocinas la paella?  
\_\_\_\_\_

## Conexión personal

Do you have a favorite recipe? Write the ingredients and steps for a simple recipe in the space below. If you don't remember the exact quantities of ingredients, use approximations.

### RECETA PARA HACER \_\_\_\_\_

Paso	Ingredientes	Cantidad	Instrucciones
1.			
2.			
3.			
4.			