

Hoy ves un capítulo de una serie que se llama: "Mi diario londinense". Una chica que se llama Olatz pasa un par de meses en Londres para mejorar su inglés. Allí vive en un piso compartido.

Olatz *echa de menos* la cocina española, pero ella encuentra una solución.



Olatz con su amiga Julia en su cocina del piso compartido

① Antes de ver este capítulo busca las palabras siguientes en un diccionario.

- echar de menos
- gazpacho
- en vez de
- freir
- echar
- batir
- mezclar
- poder salir

②  Haz click en el enlace siguiente para ver el video **completo**.

<https://www.planet-schule.de/sf/filme-online.php?film=10238&reihe=1471>

③  Olatz en una tienda especial ¿ Las siguientes frases son verdaderas o falsas?

	verdadera	falsa
Olatz compra 200 gramos de jamón.	☐	☐
Necesita 300 gramos de queso Manchego.	☐	☐
Lleva un bote de pipas.	☐	☐
También compra una botella de leche.	☐	☐
Olatz paga 15,50 £ .	☐	☐

④  Corrige las frases falsas.

⑤ Az ¿Cuáles son los ingredientes básicos para una típica tortilla de patatas?

1.
2.
3.
4.
5.

⑥ Az **En opinión de Olatz:** ¿Cuál es el secreto de una tortilla perfecta?

Y según Julia: ¿Cuál es el secreto de una tortilla perfecta?

A cocinar

Tortilla de patatas

Preparación:

1. Pelar y cortar las patatas y la cebolla.
2. Poner bastante aceite en una sartén.
3. Freír las patatas y la cebolla en la sartén.
4. Batir los huevos en una fuente. Añadir un poco de sal.
5. Sacar las patatas y la cebolla del aceite y mezclar con los huevos.
6. Echar la mezcla de patatas, cebolla y huevos en la sartén con poco aceite.
7. Después de cinco minutos, dar vuelta con ayuda de un plato.
8. Después de otros cinco minutos, está lista.

¡Buen provecho!



Ingredientes:

4 patatas grandes



1 cebolla



3 huevos



aceite para freír

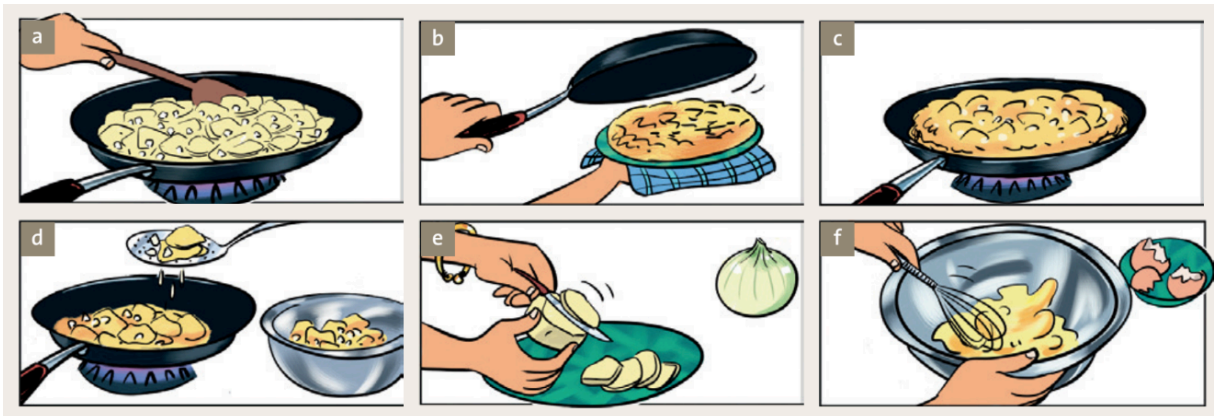


un poco de sal



7  Lee la receta y pon en orden los pasos siguientes para preparar una tortilla.

- | | |
|-----|-----|
| 1 ● | ○ a |
| 3 ● | ○ e |
| 2 ● | ○ f |
| 4 ● | ○ d |
| 6 ● | ○ c |
| 5 ● | ○ b |



8  **Ahora tú.** Intenta cocinar una tortilla de patatas para tu familia o para unos amigos.

