



¡Bienvenidos a la Clase de Cocina Colombiana!

Aprende a hacer arepas
y practica el imperativo
en español.

Nivel: B1

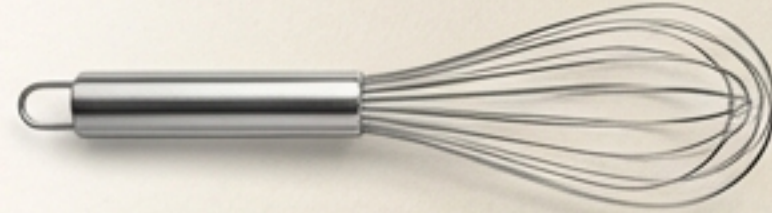
Las Herramientas del Chef: Dar Instrucciones

Para cocinar, necesitamos dar órdenes claras.
¡Usa el Imperativo Afirmativo!

Infinitivo (-ar, -er, -ir) → Presente (él / ella)

- Cortar → **¡Corta!** (Tú)
- Comer → **¡Come!** (Tú)
- Abrir → **¡Abre!** (Tú)

(Nota: Para usted, usa la vocal opuesta: ¡Corte!, ¡Coma!, ¡Abra!)



Mezclar →
¡Mezcla!



Amasar →
¡Amasa!



Cocinar →
¡Cocina!

El Flujo de la Receta: Ordena tus Acciones

¿Cómo organizamos una receta de cocina? Usa **conectores de secuencia**:



1. Primero...
(*First...*)

2. Luego / Después...
(*Then / After...*)

3. Finalmente...
(*Finally...*)

¡Combina estos
conectores con
tus verbos en
imperativo!

Prepara la Clásica: Arepa Paisa (Antioquia)

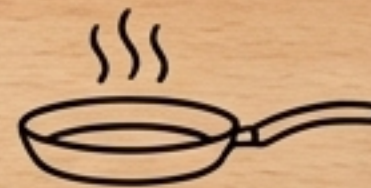
Ingredientes básicos: Harina de maíz blanco, agua tibia, sal y mantequilla.




Primero, **mezcla** la harina blanca con el agua, la sal y la mantequilla en un bol.



Luego, **amasa** bien la mezcla y **forma** círculos delgados.



Finalmente, **asa** las arepas en una sartén caliente.

 El Secreto del Chef
(¡Subjuntivo!)

Es importante que el agua esté tibia para una masa suave.

Combina Dulce y Salado: Arepa Boyacense (Boyacá)

Ingredientes básicos: Harina de maíz amarillo, harina de trigo, leche, azúcar, mantequilla, queso fresco.



Primero, **combina** las harinas, el azúcar, la leche y la mantequilla.



Después, **pon** un trozo de queso fresco en el centro de la masa.



Finalmente, **cierra** los bordes y **dora** en la sartén por 3 minutos cada lado.



El Secreto del Chef

Es necesario que selles bien los bordes para que el queso no salga.

Descubre la Frita: Arepa de Huevo (Costa Caribe)

Ingredientes básicos: Harina de maíz amarillo, agua, sal, huevos crudos, mucho aceite.



Primero, **fríe** la arepa en aceite hasta que se infle como un globo.



Luego, **abre** un agujero en el borde y **echa** el huevo crudo adentro.



Finalmente, **vuelve** a freír la arepa por dos minutos más.

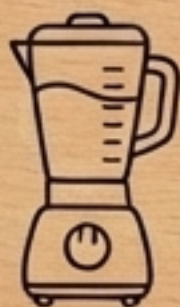


El Secreto del Chef

Es recomendable que el aceite esté muy caliente para que la arepa se infle.

Cocina con Maíz Fresco: Arepa de Chócolo (Región Andina)

Ingredientes básicos: Granos de maíz dulce (chócolo), azúcar, sal, mantequilla, queso blanco.



Primero, **licúa** los granos de maíz fresco con azúcar y sal hasta tener una masa líquida.



Después, **vierte** la mezcla en una sartén con mantequilla.



Finalmente, **voltea** la arepa y **sirve** con mucho queso fresco encima.



El Secreto del Chef

Es bueno que la cocines a fuego medio para que no se queme.

Añade Chicharrón: Arepa Santandereana (Santander)

Ingredientes básicos: Harina amarilla, chicharrón de cerdo molido, puré de yuca, agua, sal.



Primero, **mezcla** la harina con el chicharrón molido y el puré de yuca.



Luego, **amasa** muy bien todos los ingredientes.



Finalmente, **cocina** a fuego lento en un tiesto de barro (o sartén).



El Secreto del Chef

Es mejor que la masa quede suave y sin grumos.

Delicias Colombianas: Pan de Bono (Valle del Cauca)

Ingredientes básicos: Almidón de yuca, queso costeño rallado, fécula de maíz (maizena), huevos, azúcar, sal.



Primero, **mezcla** los quesos rallados con el almidón, la fécula, el azúcar y la sal.



Luego, **añade** los huevos y **amasa** hasta obtener una masa suave y homogénea.



Finalmente, **forma** pequeñas bolitas y **hornea** a temperatura alta hasta que estén dorados.



El Secreto del Chef

Es importante que el horno esté bien caliente antes de meter los panes para que crezcan bien.

Asume el Rol: ¡Ahora Tú Eres el Chef!

¡Es tu turno de cocinar y dar las órdenes! Trabaja con un compañero:



1. **Piensa:** Elige tu plato favorito de tu país.
2. **Organiza:** Usa los conectores (Primero, Luego, Finalmente).
3. **Ordena:** Usa el Imperativo (corta, mezcla, cocina, sirve) para dar las instrucciones paso a paso a tu compañero.
4. **Aconseja:** Dale un consejo final usando el Subjuntivo (Es importante que... / Es necesario que...).

Receta de: _____