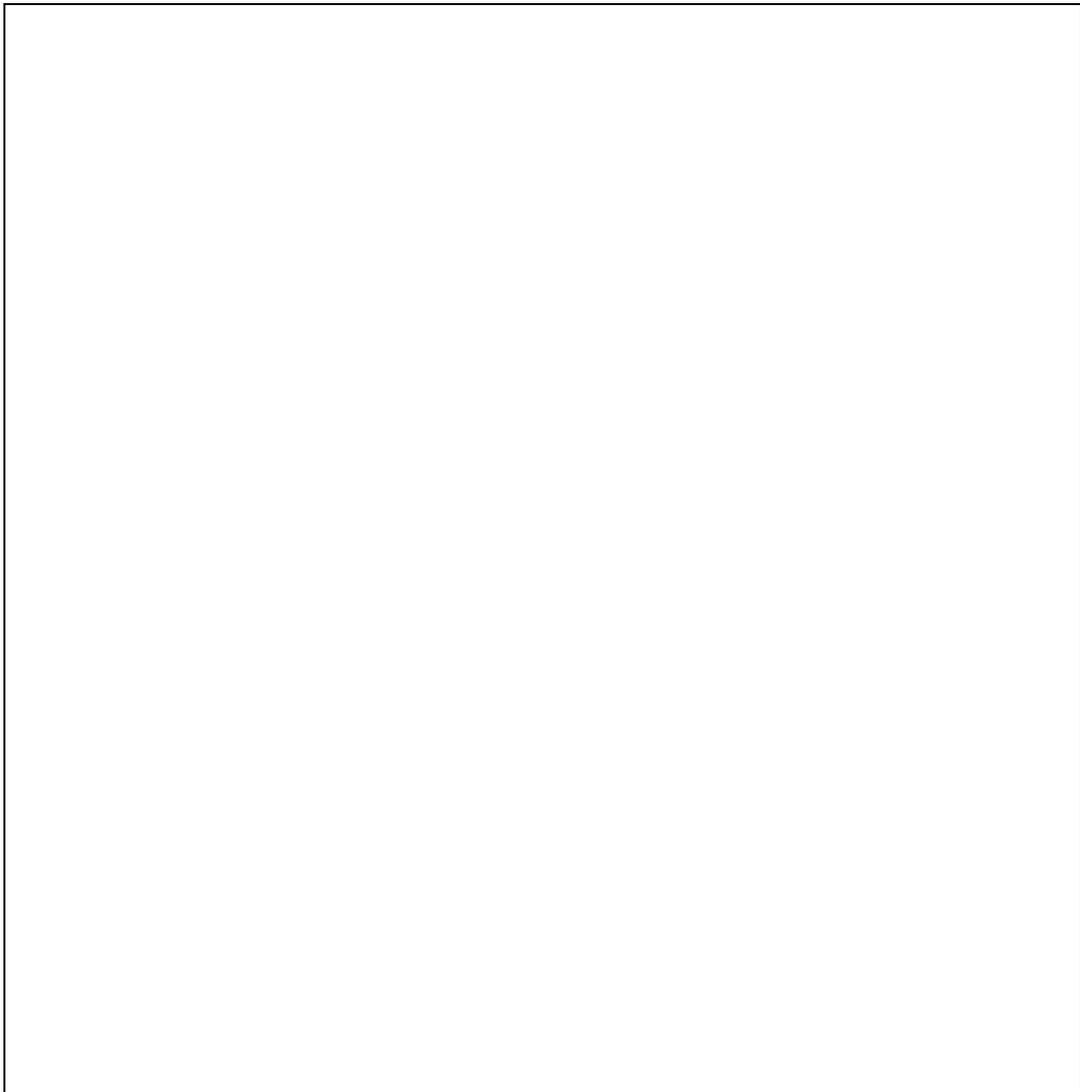


**Patrimonio cultural:
comida y juegos tradicionales**

- Ejercicios
-
- I. Dibuja o busca imágenes de la comida típica de Chile (al menos 5)



- II. Escoge un plato típico y elabora una receta como la que te dejo en el siguiente ejemplo.

LA RECETA DE UNA TAPA ARGENTINA:
LAS EMPANADAS DE ATÚN

INGREDIENTES Se necesita para dos personas:

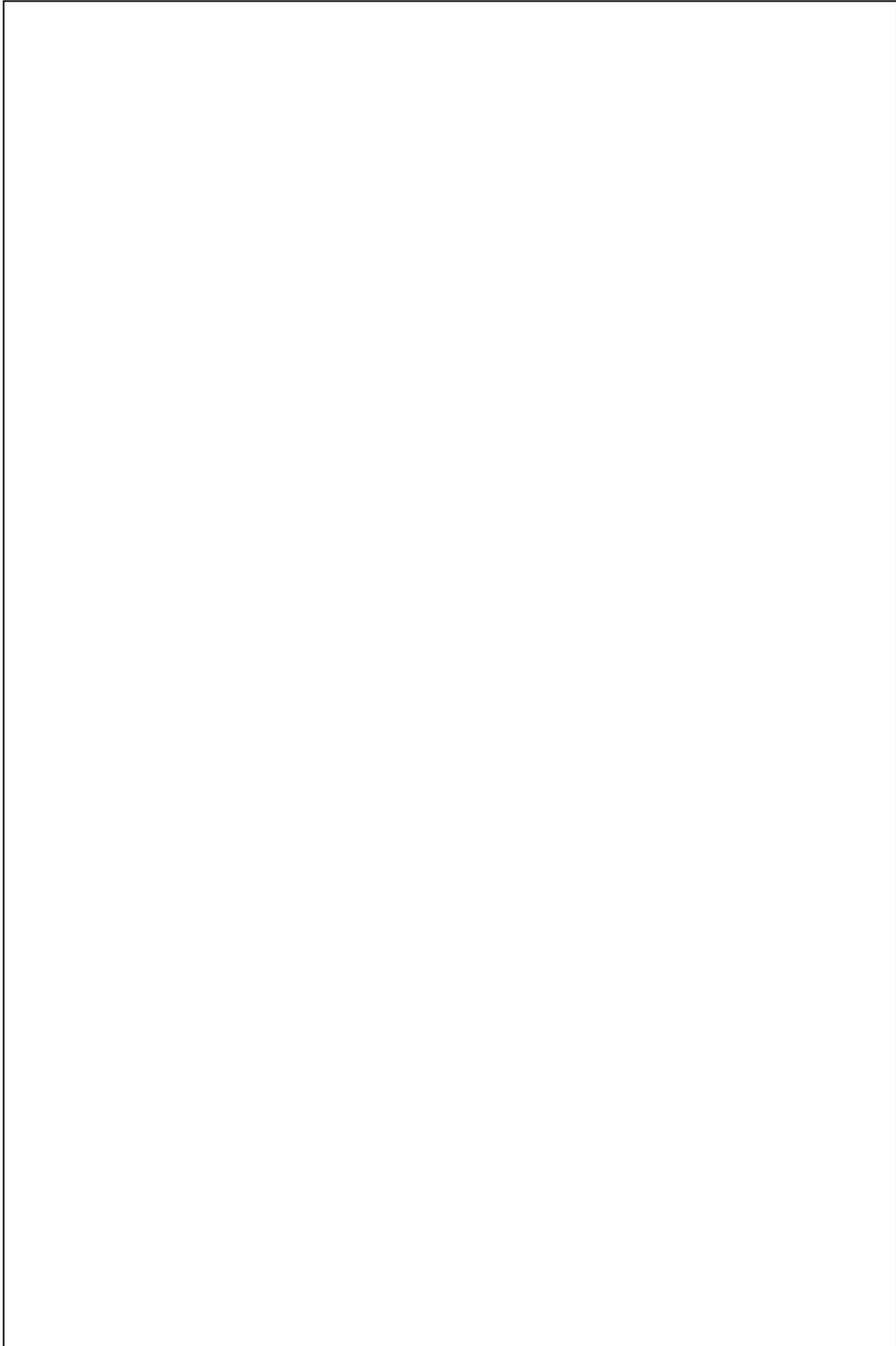
- una lata de atún (*une boîte de thon*)
- una cebolla
- un tomate
- un pimiento rojo
- masa quebrada (*une pâte brisée*)
- aceite de oliva, sal y pimienta.



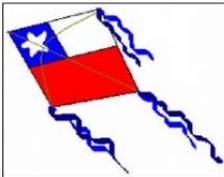
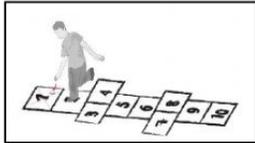
ELABORACIÓN

1. Cortar (*couper*) las verduras y freírlas en una sartén durante quince minutos.
2. Añadir (*ajouter*) el atún y cocinar cinco minutos más.
3. Añadir sal y pimienta.
4. Cortar la masa quebrada en cuatro trozos (*morceaux*) y rellenar con la guarnición de atún y verduras.
5. Poner en el horno durante 20 minutos.

ANOTA AQUÍ TU RECETA



III. Une cada juego tradicional de Chile con su respectivo nombre



VOLANTÍN

BOLITAS

TROMPO

LUCHE

EMBOQUE

**PALO
ENCEBADO**

- Respuesta

I. Dibuja o busca imágenes de la comida típica de Chile (al menos 5)



- II. Escoge un plato típico y elabora una receta como la que te dejo en el siguiente ejemplo.

LA RECETA DE UNA TAPA ARGENTINA:
LAS EMPANADAS DE ATÚN

INGREDIENTES Se necesita para dos personas:

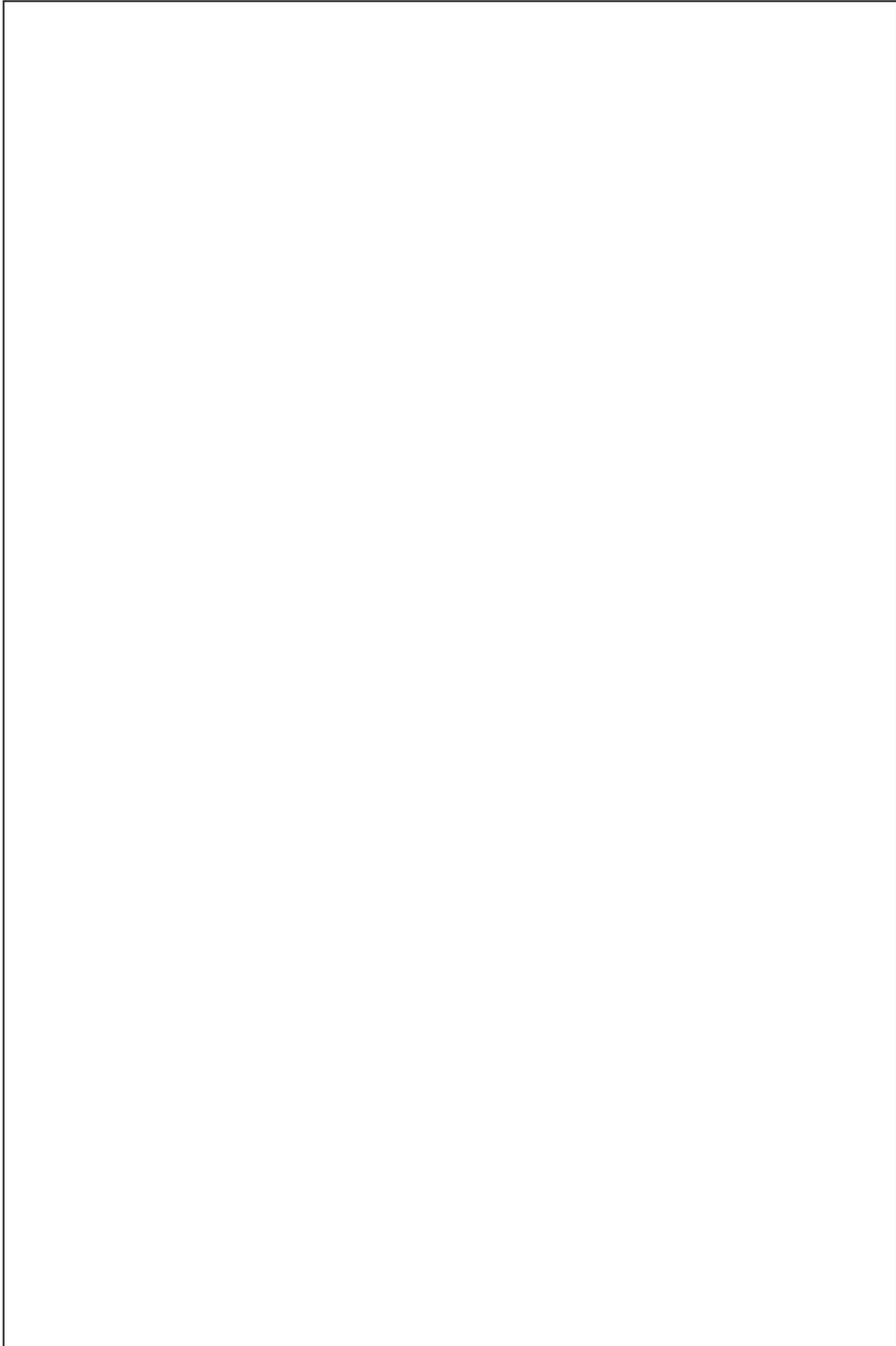
- una lata de atún (*une boîte de thon*)
- una cebolla
- un tomate
- un pimiento rojo
- masa quebrada (*une pâte brisée*)
- aceite de oliva, sal y pimienta.



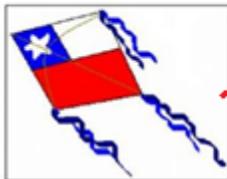
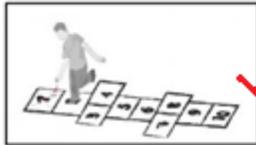
ELABORACIÓN

1. Cortar (*couper*) las verduras y freírlas en una sartén durante quince minutos.
2. Añadir (*ajouter*) el atún y cocinar cinco minutos más.
3. Añadir sal y pimienta.
4. Cortar la masa quebrada en cuatro trozos (*morceaux*) y rellenar con la guarnición de atún y verduras.
5. Poner en el horno durante 20 minutos.

ANOTA AQUÍ TU RECETA



III. Une cada juego tradicional de Chile con su respectivo nombre



VOLANTÍN

BOLITAS

TROMPO

LUCHE

EMBOQUE

**PALO
ENCEBADO**