

Español para Extranjeros Nivel 4

Competencia

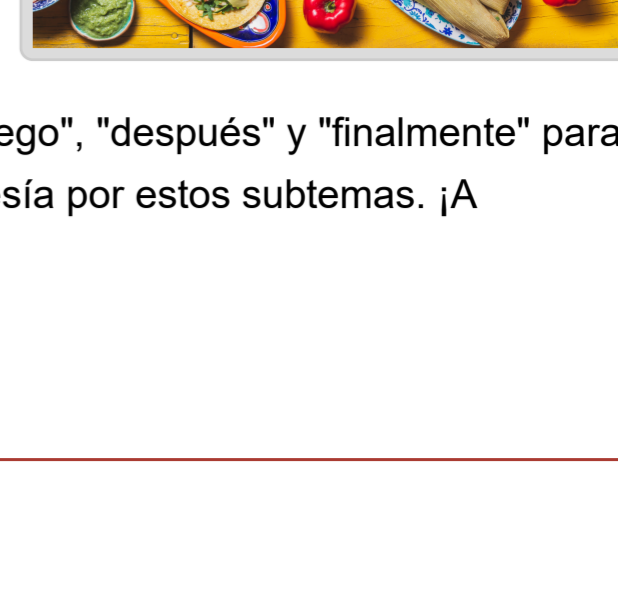
Maneja un lenguaje sencillo y cotidiano para comunicarse en actividades simples y describir experiencias personales de forma adecuada en presente, pasado y futuro.

Tema 6. Las recetas

Semana 8 / Explicación

Introducción

México es un país que cuenta con platillos y recetas muy variadas. Estos platillos varían dependiendo del estado. En el norte del país, por ejemplo, se come el cabrito y la discada. En el centro se comen sopes, tlacoyos, chiles en nogada, tacos de canasta, entre otros. Mientras que en el sur se come el pozole rojo, la mariscada, la cochinita pibil, el cazón, etcétera. Una de las comidas más populares del territorio mexicano son los tacos porque se pueden comer tanto en la mañana como en la noche.



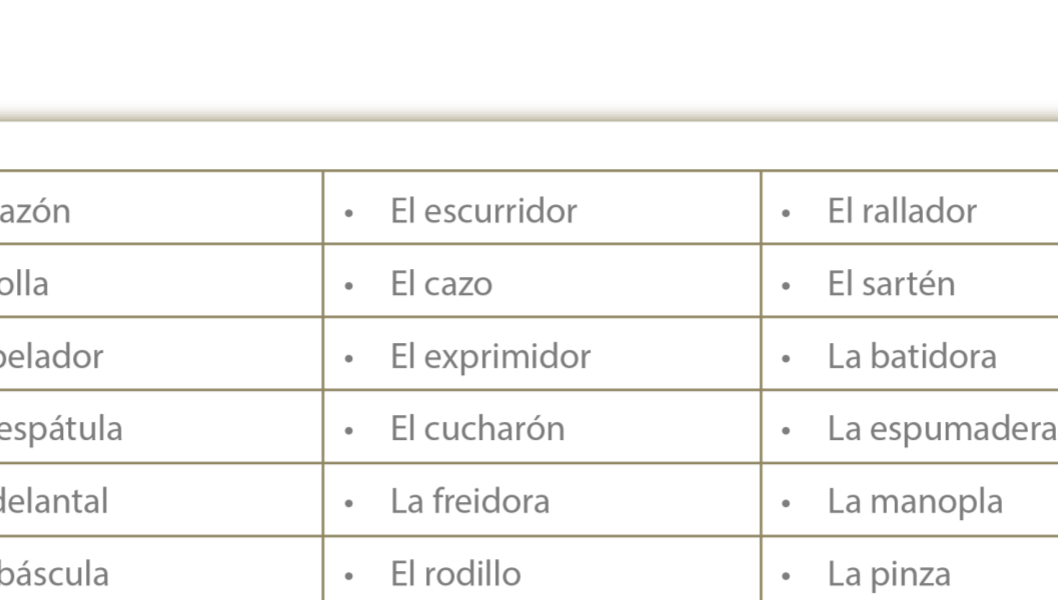
Para hacer algunas de estas recetas mexicanas es necesario saber el léxico de los utensilios y algunas acciones para cocinar. Para redactar una receta utilizarás la palabra "se" que es el pronombre impersonal y el uso de objeto directo con "se". A esta redacción le agregará los adverbios "primero", "luego", "después" y "finalmente" para darle coherencia y continuidad a la preparación de dicho platillo. Acompaña a la Sra. Swiney, en su travesía por estos subtemas. ¡A comenzar!

Explicación

Este icono indica que se puede escuchar. Haz clic en cada línea de texto para reproducir el audio.

Recuerda que las prácticas marcadas con el icono se consideran personales, por lo que no es necesario que se informen los resultados al profesor.

Léxico relacionado con los utensilios y acciones para cocinar



A la Sra. Swiney le encanta cocinar. Ahora que está viviendo en la Ciudad de México quiere aprender a elaborar platillos mexicanos. Sus vecinas y le compartieron varias recetas en español. Este es el vocabulario que aprendió:

• El tazón	• El escurridor	• El rallador
• La olla	• El cazo	• El sartén
• El pelador	• El exprimidor	• La batidora
• La espátula	• El cucharón	• La espumadera
• El delantal	• La freidora	• La manopla
• La báscula	• El rodillo	• La pinza
• La tabla de cortar	• Los cuchillos	• El embudo
• El sacacorchos	• Los cubiertos	• El hervidor
• La tetera	• El globo	• El cortador
• La cacerola	• La jarra	• La taza medidora
• La cuchara	• El tenedor	• El cuchillo
• El colador	• El vaso	• La copa

Tabla 1. Utensilios de cocina.

Ahora que tienes los utensilios, conoce algunas acciones que puedes hacer con ellos:

• Escurrir la pasta	• Rallar el queso
• Pelar las papas	• Exprimir limones
• Batir la crema	• Quitar la espuma al caldo de pollo
• Ponerse el delantal	• Freír el pescado
• Utilizar las manoplas	• Pesar los alimentos en la báscula
• Cortar las verduras en la tabla	• Poner la tetera
• Partir la fruta con el cuchillo	• Abrir una botella de vino con el sacacorchos
• Abrir una lata de tomate con el abrelatas	• Llenar un frasco con un embudo

Tabla 2. Acciones en la cocina.

"Se" impersonal en una receta

Para hablar de las acciones sin referirse a una persona específica utilizarás la construcción gramatical "se" impersonal. La estructura es la siguiente:

"Se" impersonal + el verbo en tercera persona del singular.

Figura 1. Fórmula se" impersonal + el verbo en tercera persona del singular

A diferencia de otras construcciones con "se" en español, como el "se reflexivo", en el "se" impersonal no se refiere a una persona en particular, sino que simplemente indica una acción que se realiza de manera general o habitual. Para entender más el uso de "se" impersonal, observa el siguiente video:

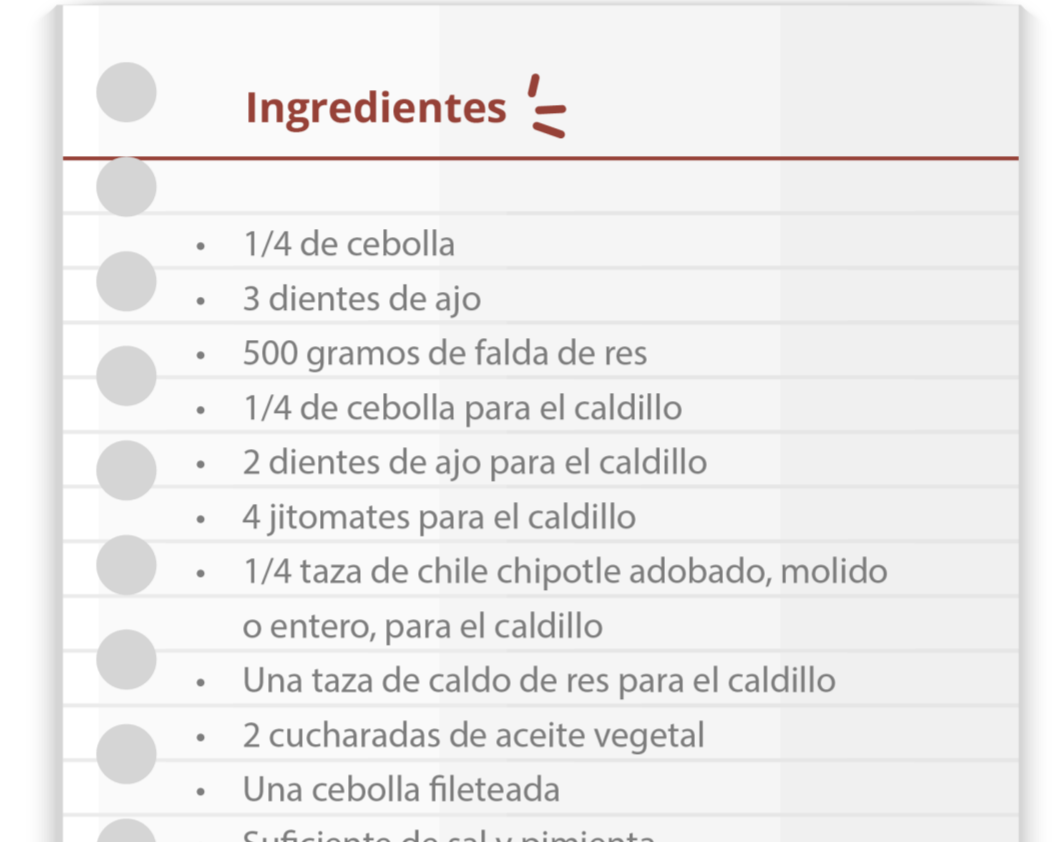


El siguiente enlace es externo a la Universidad Tecmilenio, al acceder a éste considera que debes apearte a sus términos y condiciones.

Borja Odrizola. (2018, 29 de octubre). *El "se" impersonal - ¿Cómo se hace el café?* [Archivo de video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=ecmgC9lubW0>

Este "se" impersonal se emplea de forma habitual en la preparación de una receta, como en el siguiente ejemplo:

Receta de tinga de res (Villagomez, 2019):



Ingredientes	
•	1/4 de cebolla
•	3 dientes de ajo
•	500 gramos de falda de res
•	1/4 de cebolla para el caldillo
•	2 dientes de ajo para el caldillo
•	4 jitomates para el caldillo
•	1/4 taza de chile chipotle adobado, molido o entero, para el caldillo
•	Una taza de caldo de res para el caldillo
•	2 cucharadas de aceite vegetal
•	Una cebolla fileteada
•	Suficiente de sal y pimienta
•	Cebolla morada fileteada para decorar
•	Cilantro fresco para decorar
•	Queso fresco y desmoronado para decorar
•	Crema ácida para acompañar

Figura 2. Ingredientes para hacer tinga de res.

Preparación:

Preparación	
1.	En una olla a fuego medio se pone el agua con la sal.
2.	Se cocina la carne con la cebolla y los ajos alrededor de 30 minutos, hasta que esté suave.
3.	Se reserva el caldo.
4.	Se retira la carne y se desmenuza.
5.	Para el caldillo, se licúa la cebolla con el ajo, el jitomate, el chile chipotle y el caldo de res. Después, se sazona con sal y pimienta.
6.	En un sartén, se calienta el aceite y se acitrona la cebolla a fuego medio. Cuando esté brillante, se agrega el caldillo y se deja que suelte el hervor. Cocina alrededor de 15 minutos.
7.	Se incorpora la carne, se sazona y se cocina por 10 minutos más.

Figura 3. Preparación para hacer tinga de res.

Escribe tu receta favorita aplicando el "se" impersonal. Toma como ejemplo la receta anterior para que sea más sencillo para ti.

Figura 4. Ejercicio elaboración de receta.

Adverbios de orden para redactar una receta: primero, luego, después y finalmente

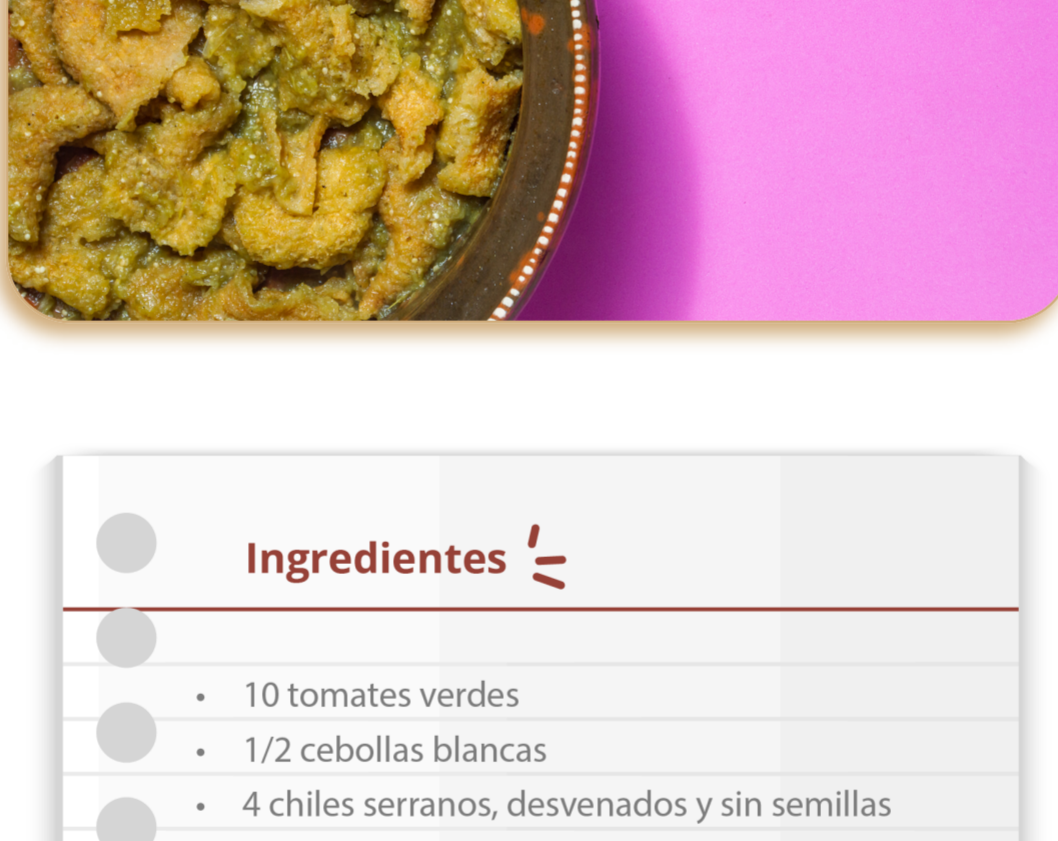
En la receta anterior se enfatizó el uso del "se" impersonal. Ahora verás el uso de los adverbios de orden para seguir el procedimiento de una receta. Estos son los adverbios de orden:

1	Primero
2	Luego
3	Después
4	Finalmente

Tabla 3. Adverbios de orden.

Observa el siguiente ejemplo de receta:

Chicharrón de cerdo en salsa verde (Mateos, 2017):



Ingredientes	
•	10 tomates verdes
•	1/2 cebollas blancas
•	4 chiles serranos, desvenados y sin semillas
•	2 dientes de ajo
•	1 manojo de cilantro fresco
•	1 pizca de sal
•	5 tazas de chicharrón de cerdo troceado
•	1 chile serrano cortado en atos
•	1/2 cebolla cortada en atos
•	10 tortillas de maíz

Figura 5. Ingredientes para hacer cerdo en salsa verde.

Preparación	
1.	Primero, calienta agua en una olla.
2.	Después, agrega los tomates, la cebolla blanca, los chiles y el ajo para que se cueza perfectamente bien.
3.	Luego, agrega a la licuadora todos los ingredientes cocidos, con cilantro y sal sin el líquido de la cocción. Licúa perfectamente bien y reserva. Después, calienta una olla a fuego medio con aceite y agrega la salsa para que se cocine 10 minutos o hasta que llegue a punto de ebullición. Finalmente, agrega el chicharrón hasta que se ablande con la salsa.

Figura 6. Preparación para hacer cerdo en salsa verde.

Escribe la receta de un platillo popular en tu país. Utiliza los adverbios, así como el ejemplo anterior.

El uso de objeto directo con "se" impersonal en una receta

Según el Manual de gramática y composición (s.f.), los complementos de objeto directo son: lo, la, los y las. Estos se usan para sustituir una cosa.

Masculino singular	Femenino singular	Masculino plural	Femenino plural
lo	la	los	las

Tabla 4. Complementos de objeto directo.

Por ejemplo:



Él come pizza. (La pizza)
Él se la come.

Ella toma café. (El café)
Ella se lo toma.

Ellos compran vitaminas. (Las vitaminas)
Ellos se las compran.

Ellas beben jugos. (Los jugos)
Ellas se los beben.

Sustituye el objeto directo de las oraciones con un complemento, como en los ejemplos:

Ejemplo: <i>Él come la papa.</i>	<i>Él se la come.</i>
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Figura 7. Ejercicio de oraciones con complemento.

Cierre

¿Qué aprendiste el día de hoy?

Primero aprendiste que México es un país con una gastronomía muy amplia y, por lo tanto, tiene una gran cantidad de recetas de cocina. Después, aprendiste que para leer y seguir una receta es necesario saber el léxico de los utensilios y algunas acciones para cocinar. Luego, tuviste la oportunidad de redactar una receta utilizando la palabra "se", que es el pronombre impersonal, y el objeto directo con "se". Finalmente, a esta redacción le agregaste los adverbios: "primero", "luego", "después" y "finalmente" para darle coherencia y continuidad a la preparación de dicho platillo. No olvides repasar el léxico y los puntos gramaticales de los subtemas.

Checkpoint

Asegúrate de:

- Aprender el léxico de los utensilios y acciones para cocinar.
- Utilizar el "se" impersonal con los adverbios en oraciones.
- Utilizar el "se" impersonal con los complementos de objeto directo en oraciones.

Referencias

- Borja Odrizola. (2018, 29 de octubre). *El "se" impersonal - ¿Cómo se hace el café?* [Archivo de video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=ecmgC9lubW0>
- Manual de gramática y composición. (s.f.). *Los usos comunes de "se"*. Recuperado de https://edtechbooks.org/gramatica_y_composicion/ usos_se
- Mateos, M. (2017). *Chicharrón de cerdo en salsa verde*. Recuperado de <https://www.kiwilimon.com/receta/carnes-y-aves/chicharron-de-cerdo-en-salsa-verde>
- Villagomez, V. (2019). *Tinga de res*. Recuperado de <https://www.kiwilimon.com/receta/carnes-y-aves/res/guisados-de-carne/tinga-de-res-facil>

La obra presentada es propiedad de ENSEÑANZA E INVESTIGACIÓN SUPERIOR A.C. (UNIVERSIDAD TECMILENIO), protegida por la Ley Federal de Derecho de Autor; la alteración o deformación de una obra, así como su reproducción, exhibición o ejecución pública sin el consentimiento de su autor y titular de los derechos correspondientes es constitutivo de un delito tipificado en la Ley Federal de Derechos de Autor, así como en las Leyes Internacionales de Derecho de Autor.

El uso de imágenes, fragmentos de videos, fragmentos de eventos culturales, programas y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, es exclusivamente para fines educativos e informativos, y cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por UNIVERSIDAD TECMILENIO.

Queda prohibido copiar, reproducir, distribuir, publicar, transmitir, difundir, o en cualquier modo explotar cualquier parte de esta obra sin la autorización previa por escrito de UNIVERSIDAD TECMILENIO. Sin embargo, usted podrá bajar material a su computadora personal para uso exclusivamente personal o educacional y no comercial limitado a una copia por página. No se podrá remover o alterar de la copia ninguna leyenda de Derechos de Autor o la que manifieste la autoría del material.