

Cómo pedir las cosas en una tienda

Vendedor


Comprador

1




¿qué quería?
¿el siguiente?
¿quién va ahora?

2




Hola, Buenos días / Buenas Tardes
Por favor, quiero / quería un kilo
de patatas

3



Muy bien, aquí tiene.
Le pongo algo más
Algo más
¿Qué más?

4




No, nada más, gracias. ¿Cuánto es?
Sí, quería también una lechuga

5



Son 5 euros
Son 3 con 20

6



Muy bien, aquí tiene / Tome
Muchas gracias. Adiós, Hasta luego..

Pesos y medidas

1000 gr= 1 kg Un kilo de....

500gr= ½ kg Medio kilo de...

250 gr= ¼ kg Un cuarto de kilo de...

Comida (carne, pescado, legumbres...)

1 l Un litro de....

500cl= ½l Medio litro de...

1,5 l Litro y medio de...

Bebida (Leche, agua, zumo...)

RECUERDA

Una BOTELLA de aceite

Una CAJA de galletas

Una BOLSA de patatas

Una LATA de sardinas

Un BOTE de café

En España los huevos se piden por docenas (12) o medias docenas (6)

En España los huevos no se piden por unidades (1, 2, 3..)

-Por favor, quería 4 huevos (MAL)

-Por favor, quería una docena / media docena de huevos (BIEN)



¿Qué cosas puedes comprar en...?

La frutería



La carnicería



La pescadería



La panadería



Formas

Definido

	Singular	Plural
Masculino	El	Los
Femenino	La	Las

Indefinido

	Singular	Plural
Masculino	Un	Unos
Femenino	Una	Unas

Usos

En español hay **NOMBRES CONTABLES** (libro, mesa, silla) y **NOMBRES INCONTABLES** (luz, agua, leche)

NOMBRES CONTABLES

Usamos **UN, UNA, UNOS, UNAS** cuando no vemos la cosa

Usamos **EL, LA, LOS, LAS** cuando vemos la cosa o ya la hemos visto antes

“Tengo que comprar un teléfono”



“Pásame el teléfono azul”



NOMBRES INCONTABLES

No ponemos ningún artículo **Ø**

“Tengo sed, necesito agua”



RECUERDA

Con el verbo **HAY** no ponemos artículo:
Hay pescado en la nevera | Hay manzanas en el frutero

Con verbos como **GUSTAR** o **ENCANTAR** usamos **EL, LA, LOS, LAS**:
Me gustan las peras | Me encanta la leche



Completa con UN, UNA, UNOS, UNAS | EL, LA, LOS, LAS o Ø:

1. Tengo que comprar _____ limones
2. Necesito _____ aceite para la tortilla
3. No me gusta _____ carne de ternera
4. En el supermercado puedes comprar _____ arroz
5. A Juan le encantan _____ garbanzos
6. Para la cena de esta noche necesitamos _____ pan
7. Por favor, pásame _____ barra de pan
8. En _____ tienda de mi primo no hay _____ leche
9. Para desayunar me encantan _____ galletas
10. Compra _____ caja de galletas para mi sobrino

NOMBRES CONTABLES

Usamos UN, UNA, UNOS, UNAS cuando no vemos la cosa

Usamos EL, LA, LOS, LAS cuando vemos la cosa o ya la hemos visto antes

NOMBRES INCONTABLES

No ponemos ningún artículo Ø

Con el verbo HAY no ponemos artículo: Hay pescado en la nevera

Con verbos como GUSTAR o ENCANTAR usamos EL, LA, LOS, LAS: Me gustan las peras

¿Contables o Incontables?:



Azúcar:



**Naranjas:
Zumos:**



**Agua:
Botella de agua:**



**Sal:
Salero:**



**Miel:
Bote de miel:**



Café:



Taza de café:

Arroz con pollo

28 de septiembre de 2008

Autora: Rocío Gonzáles (Perú)

Ingredientes:

- 8 presas de pollo.
- 4 tazas de arroz.
- 4 tazas de agua.
- 1 taza de cerveza.
- 1/2 taza de aceite.
- 1 cebolla mediana.
- Ajo molido o picado.
- 1 taza de culantro molido(cilantro).
- 1/2 taza de arverjas verdes.
- 1/2 taza de choclo desgranado.
- 1/2 taza de zanahorias picadas.
- Comino y pimienta al gusto.
- 1 pimiento cortado en tiras o en cuadraditos.
- Ají verde molido.
- Sal al gusto.



Preparación:

Sazonar con sal y pimienta las presas de pollo y freírlas en aceite. Retirarlas una vez doradas. En el mismo aceite freír la cebolla, los ajos, el ají molido, el culantro y sazonar con sal, pimienta y comino al gusto. Cocinar unos minutos. Agregar el agua y la cerveza. Colocar de nuevo las presas de pollo y cocinarlas hasta que estén tiernas (agregar un poco de choclo, arvejas y zanahorias). La receta original sugiere retirarlas nuevamente manteniéndolas calientes en un recipiente y luego unirla con el arroz una vez cocido. En mi caso yo realizo la misma operación por separado, y agrego las arvejas, zanahorias, choclo desgranado y el pimiento. Agregar el arroz, verificar la sazón y dejar cocinar hasta que rompa el hervor, bajar el fuego y cocinar unos quince minutos aproximadamente. Servir el arroz con las presas y adornar al gusto.

Secretos adicionales:

Añadir ají panca al sazonar.

Agregar un ají entero a la cocción del arroz para que le dé un sabor picantito.

Es un plato típico del norte de Perú aunque ya se ha convertido en plato nacional. Antes se hacía con pato pero, dado el alto precio de este animal, se cambió por el pollo, bastante más barato. El arroz y el pollo toman al final una tonalidad verde (se pinta de verde), ya que se cocina con cilantro (como el azafrán y la paella)

Arroz Millonario

Autora: Franciasca (Ecuador)

Ingredientes:

- 250 g. carne de cerdo
- 250 g. gambas
- 250 g. pechuga de pollo
- Salsa china
- Coca-Cola
- Guisantes
- Pimiento verde
- Cebolla
- Huevo
- Arroz
- Aceitunas verdes
- Pasas
- 1 pastilla de Maggi
- Huevos



Preparación:

Este plato se llama arroz millonario porque lleva muchos ingredientes.

En una olla se cuece el arroz con Coca-Cola y se le añade salsa china (aunque en realidad es de Ecuador). Cuando ya está cocido se tiene que dejar “graneadito” (seco) y los granos tienen que abrirse.

En una sartén se hace un sofrito con los demás ingredientes (excepto el huevo) y el pimiento no hay que sofreírlo mucho. Luego se mezcla con el arroz.

Aparte se prepara un revuelto con los huevos y se añade al final encima del arroz como un adorno.

LA FRUTA



LAS HORTALIZAS



PRODUCTOS LÁCTEOS Y COSAS DULCES



LA CARNE Y LOS EMBUTIDOS



EL PESCADO Y LOS MARISCOS

