

Actividad PEL – Portfolio Europeo de Lenguas

Centro: SES Montanejos

Curso escolar: 2022-2023

Nivel educativo: Formación Profesional Básica

Módulo: Procesos Básicos de Producción Culinaria

Título de la actividad: FOOD AROUND THE WORLD

Lengua trabajada: Ingles A2

Docente: Michelle Cailleaux

Contenido curricular: Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Competencias y descriptores culturales:

- Saber aprender de forma autónoma
- Utilizando recursos que facilitan el aprendizaje lingüístico y cultural.

Actividades comunicativas y descriptores MERC: Comprensión de lectura A2

- *Soy capaz de comprender instrucciones básicas de una receta de cocina.*
- *Soy capaz de identificar utensilios y ingredientes básicos de cocina.*

Descripción de la actividad:

1. *Comprender una receta de cocina en un idioma extranjero utilizando herramientas TIC.*
2. *Elaborar la ficha técnica de la receta en castellano.*
3. *Construir una lista de vocabulario inglés-castellano de los ingredientes y verbos vistos en la receta.*
4. *Compartir la lista con el resto del grupo para ampliar el vocabulario de inglés del alumnado.*
5. *Elaborar una lista común de los verbos estudiados.*
6. *Cocinar la receta en el taller de cocina.*

Temporalización y agrupamientos:

1. Leer y comprender una receta de cocina en inglés. Utilizar como apoyo herramientas TIC – 55min – actividad individual
2. Elaborar la ficha técnica de la receta (de la sesión previa) en castellano - 55min – actividad individual
3. Elaborar una lista de ingredientes y verbos de cocina en inglés x castellano con el vocabulario adquirido – 30min – actividad individual
4. Elaborar una lista de ingredientes y verbos de cocina en inglés x castellano común a todo el alumnado y compartir la online – 25min - actividad en grupo
5. Elaborar la receta de las fichas técnicas en el taller de cocina – 220 min - actividad en pareja.

Recursos materiales:

Ordenadores, programas informáticos, acceso a internet, traductores y diccionarios en línea, fichas técnicas, taller de cocina completo, ingredientes.

Valoración de la actividad:

La actividad ha funcionado de forma satisfactoria.

Al alumnado le ha gustado la actividad y se han interesado más por el idioma estudiado. Además, han conseguido realizar las actividades con bastante autonomía.

El alumnado ha elaborado las recetas con ilusión en el taller de cocina y el resultado fue muy bueno.

Inventario de material que acompaña la actividad

1. Receta en inglés
2. Lista de verbos inglés-castellano
3. Ficha Técnica en castellano
4. Foto del alumnado realizando la actividad en el taller de cocina
5. Foto del alumnado realizando la actividad en el taller de cocina

1

Moroccan Chicken Tagine

Adapted from [Cook's Illustrated](#)

Chicken tagine is a traditional Moroccan dish of chicken pieces braised with spices, garlic, onion, olives, and preserved lemons. It's throw together.

Servings: 4 to 6

Prep Time: 15 Minutes

Cook Time: 45 Minutes

Total Time: 1 Hour

INGREDIENTS

1 teaspoon paprika

1 teaspoon ground cumin

¼ teaspoon cayenne pepper

½ teaspoon ground ginger

½ teaspoon ground coriander

¼ teaspoon ground cinnamon

1 lemon

5 cloves garlic, minced

8 bone-in, skin-on chicken thighs (about 4 pounds), trimmed of excess skin and fat (see note)

Salt and ground black pepper

1 tablespoon olive oil

1 large yellow onion, halved and cut into ¼-in-thick slices

2 tablespoons all-purpose flour

1¾ cups chicken broth

2 tablespoons honey

2 large or 3 medium carrots, peeled and cut crosswise into ½-inch-thick coins

½ cup Greek cracked green olives, pitted and halved (see note)

2 tablespoons chopped fresh cilantro leaves

INSTRUCTIONS

Combine the spices in a small bowl and set aside. Zest the lemon. Combine 1 teaspoon of the lemon zest with 1 minced garlic

Season both sides of chicken pieces with 2 teaspoons salt and ½ teaspoon pepper. Heat the oil in a large heavy-bottomed Dutch oven over medium-high heat. Add the chicken pieces skin side down in single layer until deep golden, about 5 minutes; using tongs, flip the chicken pieces over and brown them until they are browned enough to handle, peel off the skin and discard. Pour off and discard all but 1 tablespoon of fat from the pan.

Reduce the heat to medium. Add the onion and cook, stirring occasionally, until they have browned at the edges but still retain some of their shape (they should not be too dark). Add the remaining minced garlic and cook, stirring, until fragrant, about 30 seconds. Add the spices and flour and stir until well combined. Add the chicken broth, the remaining lemon zest, and ¼ teaspoon salt, scraping the bottom of the pan with a wooden spoon to loosen any browned bits. Cover and simmer for 10 minutes.

Verbos de cocinar

EnglishEspañol

- to : combine - combinar
set aside - dejar a un lado
zest - rallar
mince - deshornear
season - sazonar
heat - calentar
smoke - ahumar
brown - dorar
flip - dar la vuelta
transfer - pasar
cool - enfriar
peel - pelar
reduce - reducir
add - añadir
cook - cocinar
stir - batir
cover - cubrir
reserve - reservar
taste - probar
adjust - ajustar
remove - remover
drain - drenar
shear - cortar
brine - poner en salmuera
marinade - marinar

3



FICHA TÉCNICA

INGREDIENTES

CANTIDAD	PRODUCTO	RECETA: POLLO MARROQUÍ
1.5 Kg	Muslo y contramuslo de pollo	Categoría:
500g	Cebolla	Raciones: 10 pax
250g	Zanahoria	Receta base para:
200g	Puerro	
cs	Fondo blanco de ave	T ^o de preparación: 3h
cs	Vino blanco	GUARNICIÓN/SALSA:
cs	Aceite de oliva suave, sal, pimienta	Cuscús con frutos secos
cs	Manzanas y uvas blancas	
cs	Especias: canela, comino, pimentón, jengibre en polvo, cúrcuma	
opcional	Frutas deshidratadas: Dátiles, albaricoques	

I

Nº ORDEN DESARROLLO

1	Cortar	La cebolla, zanahoria y puerro en brunoise.
2	Cortar	La manzana en gajos, quitar las semillas de las uvas.
3	Salpimentar	El pollo y marcarlo en un rondón con un poco de aceite de oliva. Retirar la carne y reservarla.
4	Pochar	En la misma olla las hortalizas por orden de dureza.
5	Añadir	el vino blanco y desglasar. Añadir el pollo y las frutas.
6	Tostar	Las especias (a parte, en una sartén con una piscina de aceite) y añadir al rondón.
7	Añadir	Mojar con el fondo y cocer hasta que la carne esté tierna. 1h aprox.
8	Elaborar	El cuscús según las indicaciones del envase. Poner a punto de sal.
9	Dorar	Las almendras (u otros frutos secos) en aceite. Añadir al cuscús.
10	Picar	Perejil y añadir al cuscús.
11	Servir	El estofado de pollo con el cuscús.

4



5

