

# Sabrosos platos: de Extremadura

## Gazpacho

### Ingredientes:

- 6 tomates maduros<sup>1</sup>
- 1/2 cebolla
- 1 pepino verde<sup>2</sup>
- 1 pimiento<sup>3</sup> verde
- 1 diente de ajo
- 4 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de vinagre<sup>4</sup>
- sal



© Blanca Linzoain Acedo

### Preparación:

1. Lavar y pelar los tomates, el pepino y el pimiento.
2. Despepitar<sup>5</sup> los tomates y el pimiento.
3. Cortar todo a trocitos.
4. Picar<sup>6</sup> la cebolla y el ajo.
5. Batir<sup>7</sup> todos los ingredientes.
6. Añadir el aceite, el vinagre y la sal.
7. Añadir agua si el gazpacho está muy espeso<sup>8</sup>.
8. Meterlo en la nevera.
9. Servirlo frío.

1 **maduro**, -a reif – 2 **un pepino verde** Salatgurke – 3 **un pimiento** Paprika(schote) – 4 **el vinagre** Essig – 5 **despepitar** die Kerne entfernen – 6 **picar** hacken, klein schneiden – 7 **batir** hier: mixen, pürieren – 8 **espeso**, -a dick(flüssig)

## Pollo al ajillo

### Ingredientes:

- 1 pollo<sup>1</sup> pequeño
- 6 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de vino blanco
- pimienta<sup>2</sup>
- tomillo<sup>3</sup>
- sal



© Blanca Linzoain Acedo

### *Preparación:*

1. Partir<sup>4</sup> el pollo en trozos, salarlo<sup>5</sup> y sazonarlo<sup>6</sup> con la pimienta y el tomillo.
2. Añadir el vino blanco y dejarlo reposar<sup>7</sup> unas horas en un lugar fresco<sup>8</sup>.
3. Calentar el aceite en una sartén.
4. Dorar los trozos de pollo en la sartén por todos lados.
5. Añadir los dientes de ajo enteros<sup>9</sup>.
6. Dejar 30 minutos a fuego alto. Mover la sartén.
7. Retirar del fuego. Tapar<sup>10</sup> la sartén y dejar reposar 10 minutos.
8. Quitar los ajos.
9. Servir el pollo con la salsa<sup>11</sup>.

1 **un pollo** Hähnchen – 2 **la pimienta** Pfeffer – 3 **el tomillo** Thymian – 4 **partir en trozos** zerteilen, zerlegen – 5 **salar** salzen – 6 **sazonar** würzen – 7 **dejar reposar** ruhen lassen – 8 **fresco**, -a kühl – 9 **entero**, -a ganz – 10 **tapar** abdecken – 11 **la salsa** hier: Bratensaft

## **Torrijas**

### *Ingredientes:*

- 1/2 barra de pan<sup>1</sup> algo dura<sup>2</sup>
- 1/4 litro de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 huevos
- 1/4 litro de aceite
- miel<sup>3</sup> o canela<sup>4</sup>

### *Preparación:*

1. Cortar la barra de pan en rodajas y ponerlas en un recipiente hondo<sup>5</sup>.
2. Calentar la leche con 2 cucharadas de azúcar.
3. Verterla<sup>6</sup> sobre el pan y dejar reposar<sup>7</sup> una hora.
4. Batir<sup>8</sup> los huevos.
5. Rebozar<sup>9</sup> las torrijas en el huevo.
6. Calentar el aceite y dorar las torrijas por los dos lados.
7. Sacarlas y escurrirlas<sup>10</sup> en papel de cocina<sup>11</sup>.
8. Servirlas cubiertas<sup>12</sup> de azúcar, canela o miel.

1 **una barra de pan** Stangenweißbrot – 2 **duro**, -a hart, hier: altbacken – 3 **la miel** Honig – 4 **la canela** Zimt – 5 **hondo**, -a tief – 6 **verter** (hinein-)gießen – 7 **dejar reposar** hier: quellen lassen – 8 **batir** verquirlen – 9 **rebozar** wenden, wälzen – 10 **escurrir** abtropfen lassen – 11 **el papel de cocina** Küchenkrepp – 12 **cubierto**, -a bedeckt, bestreut