

¡Buen provecho!

Alimentos del mundo hispano



**Instituto
Cervantes**

L y o n

La información recogida en este librito no pretende ser exhaustiva. Animamos a cualquier lector interesado a enviarnos sus aportaciones, sus comentarios o sus precisiones, que sin duda enriquecerán el resultado final. Para ello solo tienen que dirigirse a Juana Gil Fernández (dirlyo@cervantes.es)

Muchas gracias anticipadas por su colaboración.



Contenidos

1. <i>Presentación</i>	4
2. <i>El Instituto Cervantes de Lyon</i>	6
3. <i>La comida en la literatura hispánica: tres ejemplos</i>	8
4. <i>Algunas comidas típicas del mundo hispánico</i>	12
5. <i>Español para...</i>	16
<i>el mercado.</i>	18
<i>la frutería.</i>	20
<i>la pescadería.</i>	21
<i>la carnicería.</i>	22
<i>la caja del supermercado.</i>	23
<i>el restaurante.</i>	24
<i>la cocina.</i>	25
6. <i>Algunos alimentos y sus diversos nombres en español</i>	28
7. <i>Test de memoria</i>	110
8. <i>Créditos</i>	114



Presentación

Nunca estuvo la gastronomía tan de actualidad como durante los últimos años.

En efecto, desde hace relativamente poco tiempo, los alimentos, sus orígenes, sus propiedades y beneficios, su tratamiento en los fogones se han convertido en tema favorito para investigaciones, debates y publicaciones. El afán por contar con un tipo de alimentación sana y al tiempo apetecible constituye una preocupación fundamental de las sociedades modernas, y las escuelas de cocina, más o menos reputadas, se multiplican en todos los países desarrollados.

La gastronomía tiene una indudable y particular relevancia en el mundo hispánico, no solo por su extraordinaria diversidad –al fin y al cabo son muchos y muy variados los territorios que lo integran–, sino también porque la atención a la comida está muy unida a la historia y a la cultura de los pueblos que lo habitan, y forma parte inexcusable de su cotidianidad. El domingo es más domingo en Valencia si hay paella familiar, si en Lima se comparte un ceviche, si en Uruguay se prepara un buen asado o si en México se guisa un buen pozole.

Por todo ello, y porque Lyon, además, es una capital de excelencia gastronómica –de lo que se enorgullecen con frecuencia los lioneses– el equipo del Instituto Cervantes de esta ciudad ha decidido llevar a cabo un proyecto en el que se presenten y se expliquen el vocabulario y las expresiones más habituales que guardan relación con la comida a los dos lados hispanohablantes del Atlántico.

En este sentido, el nivel léxico y expresivo es un ámbito especialmente rico, en el cual la variedad de términos existentes para nombrar los mismos conceptos en los diferentes países podría causar alguna dificultad al estudiante de español que los visite. Al preparar este librito, el equipo del Instituto Cervantes de Lyon –que se ha inspirado en trabajos previos desarrollados en los Institutos Cervantes de Shanghái y Utrecht sobre otros temas– pretende aportar su humilde granito de arena a la descripción panhispánica del español, y, en consecuencia, al conocimiento de la cultura de todos los pueblos hispanos.

Esperamos que disfruten de su lectura.

¡Buen provecho!



El Instituto Cervantes de Lyon

El Instituto Cervantes se crea en 1991 para promover universalmente el español y difundir las culturas hispánicas. Por lo tanto, en las distintas y muy variadas actividades que programa y en los cursos que ofrece, el Instituto atiende fundamentalmente al patrimonio lingüístico y cultural que es común a los países y pueblos de la comunidad hispanohablante.

Para cumplir sus fines, la institución dispone en la actualidad de 86 centros distribuidos en 45 países de los cinco continentes. Uno de ellos está ubicado en la ciudad de Lyon, en la región francesa Auvergne-Rhône-Alpes. El edificio que lo acoge es una villa —la así llamada 'Villa Weitz' por la familia de industriales que ordenó su construcción en 1923— que es un ejemplo magnífico del estilo Art-Déco. Situada en la ladera de la colina de Fourvière, está rodeada de un gran parque desde el cual se disfruta de una vista espléndida sobre la ciudad y la confluencia de los dos ríos que la atraviesan, el Ródano y el Saona.

El Instituto Cervantes de Lyon ofrece cursos para todas las edades,

ajustados al Plan Curricular del Instituto Cervantes diseñado por la sede central y que sienta las bases apropiadas para la docencia de un español estándar universal, respetuoso de la diversidad existente en la comunidad hispanohablante. Los profesores que integran el claustro de Lyon son todos diplomados universitarios cuya lengua materna es el español, y que han seguido cursos de especialización en la enseñanza del idioma a extranjeros.

Además, el Instituto Cervantes organiza exámenes para la obtención del Diploma de Español como Lengua Extranjera (DELE), título oficial reconocido internacionalmente que acredita el nivel de competencia y de dominio del español, y que el Instituto Cervantes otorga en nombre del Ministerio de Educación de España.

Finalmente, cabe señalar que el Instituto Cervantes de Lyon cuenta con la Biblioteca 'Gabriel Aresti', que posee una nutrida colección de literatura clásica y contemporánea española e iberoamericana, así como una gran selección de obras musicales y cinematográficas hispánicas.



***La comida
en la
literatura
hispanica:
tres ejemplos***



Miguel De Cervantes

(España, 1547-1616)

Don Quijote de La Mancha Capítulo Primero

*Que trata de la condición y ejercicio del famoso y
valiente hidalgo don Quijote de la Mancha*

*En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero
acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de
los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y
galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero,
salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados,
lantejas los viernes, algún palomino de añadidura
los domingos, consumían las tres partes de su hacienda.
El resto della concluían sayo de velarte, calzas de velludo
para las fiestas, con sus pantuflos de lo mismo, y los días
de entresemana se honraba con su vellori de lo más fino.*



Nicolás Guillén

(Cuba, 1902-1989)

Al poeta español Rafael Alberti, entregándole un jamón

*Este chanco en jamón, casi ternera
anca descomunal, a verte vino,
y a darte su romántico tocino
gloria de frigorífico y salmuera.*

*Quiera Dios, quiera Dios, quiera Dios, quiera
Dios, Rafael, que no nos falte el vino,
pues para lubricar el intestino,
cuando hay jamón, el vino es de primera.*

*Mas si el vino faltara y el porcino
manjar comerlo en seco urgente fuera,
adelante comámoslo sin vino,
que en una situación tan lastimera
como dijo un filósofo indochino
aún sin vino, el jamón es de primera.*



Rafael Alberti

(España, 1902-1999)

Al poeta cubano Nicolás Guillén, agradeciéndole un jamón

*Hay vino, Nicolás, y por si fuera
poco para esta nalga de porcino,
con una champaña que del cielo vino
hay los huevos que el chanco no tuviera.*

*Y con los huevos, lo que más quisiera
tan buen jamón de tan carnal cochino:
las papas fritas, un manjar divino
que a los huevos les viene de primera.*

*Hay mucho más, el diente agudo y fino
que hincarlo ansiosamente en él espera
con huevo y papa, con champaña y vino.*

*Mas si tal cosa al fin no sucediera,
no tendría, cual dijo un vate chino,
la más mínima gracia puñetera.*



***Algunas
comidas
típicas del
mundo
hispánico***

Ajiaco
(Colombia)



Ayampaco
(Santo Domingo)



Ceviche
(Perú)



Empanadas
(Argentina)



Gallo pinto
(Nicaragua)



Atol Shuco
(Honduras)



Casado
(Costa Rica)



Chipa Guasú
(Paraguay)



Fritada
(Ecuador)



Mofongo
(Puerto Rico)

Pabellón criollo
(Venezuela)



Paella
(España)



Parrillada
(Uruguay)



Pique macho
(Bolivia)



Sancocho
(Panamá)



Paches
(Guatemala)



Pupusas
(El Salvador)



Pastel de choclo
(Chile)



Ropa vieja
(Cuba)



Tamales
(México)



Español para...

*el mercado
la frutería
la pescadería
la carnicería
la caja del supermercado*

el mercado...

- Diálogo 1 -

¿Quién es el último? / ¿Quién es la última?

Yo.

¿A quién le toca?

A mí.

- Diálogo 2 -

¿Quién da la vez?

Esta señora / Este señor.

¿El siguiente?

Soy yo.

- Diálogo 3 -

¿El último por favor? / ¿La última por favor?

Va por número.

El cincuenta y ocho.

Yo.

- Diálogo 4 -

Buenos días, ¿Qué le pongo?

Póngame un pollo.

¿Lo quiere troceado?

No, entero.

- Diálogo 5 -

Aquí tiene, ¿Algo más?

Nada más, ¿cuánto es?

Son cuatro euros.

Aquí tiene, hasta luego.

la frutería...

¿Qué tal?, buenos días / buenas tardes.

Buenos días / Buenas tardes.

¿Qué le pongo?

Póngame / Quiero / Quería medio kilo de fresas, por favor.

¿Algo más?

Un kilo de melocotones. ¿Salen buenos estos?

Buenísimos. Aquí tiene.

¿Tiene/n espárragos verdes?

Lo siento, pero no me quedan.

Entonces póngame / Quiero / Quería también cuatro plátanos, por favor.

¿Desea / Quiere algo más?

No, gracias, nada más. ¿Cuánto es?

Son once cincuenta.

¿Tiene cambio de veinte?

Sí, aquí tiene. Adiós, buenos días.

Hasta mañana, gracias.

la pescadería...

Hola, buenas.

Buenos días / Buenas tardes.

¿Qué desea?

Un kilo de mejillones, por favor.

¿Algo más?

Sí, doscientos cincuenta de gambas. ¿Están fresquitas?

Recién llegadas. Aquí tiene.

Póngame también una pescadilla.

Muy bien. ¿Así de grande?

Sí, muy bien. Quítele la cabeza y la espina, por favor.

¿Desea / Quiere algo más?

No, gracias, nada más. ¿Cuánto es?

Son dieciocho ochenta.

Aquí tiene. Se lo doy justo, tengo monedas.

Muy bien, gracias. Adiós, buenos días.

Adiós, buenos días.

la carnicería...

Hola, buenos días / buenas tardes.

Buenos días / Buenas tardes.

¿Qué le pongo?

Quisiera seis filetes de pavo, y cuarto quilo de costilla de cerdo.

Marchando. ¿Va a querer algo más?

Sí, dos morcillas de cebolla, por favor.

Muy bien, ya verá qué buenas son.

¿Desea / Quiere algo más?

No, gracias, nada más. ¿Cuánto es?

Son nueve veinte. Si tiene los veinte céntimos, se lo agradecería. Ando mal de cambio esta mañana / esta tarde.

Sí, aquí los tengo, tome.

Estupendo, muchas gracias.

Hasta mañana, gracias.

la caja del supermercado...

¿Qué hay? Buen día.

Buenos días / Buenas tardes.

No se lee bien el código de barras del café.
¿Puede coger otro paquete por favor?

Sí, voy en un momento, ahora vuelvo.

Ahora sí, este ya lo lee la máquina.
¿Tiene usted tarjeta de cliente?

No, no la tengo.

¿Quiere solicitar una?

No, vengo poco por aquí.

Muy bien. Pues son en total cuarenta y cuatro euros, porque el paquete de arroz está de oferta.
¿Con tarjeta?

No, mejor en efectivo. Aquí tiene.

Gracias. Mire, este vale es para un sorteo de un coche. Rellene sus datos y échelo en el buzón de la entrada.

¡Ah, muy bien! Gracias, hasta luego.

el restaurante...

- ¿Qué va/n a tomar?
- ¿Sabe/n lo que van a tomar?
- ¿Qué desea/n (tomar)?
- ¿Han elegido ya?

- ¿Qué es _____ ?
- ¿Qué lleva el / la _____ ?
- Como entrada, pónganos ____ para compartir.
- Para mí / Pues (yo), de primero (quiero / quería) _____ , por favor.
- De segundo, (yo) (quiero / quería) _____ , por favor.
- Luego ya pedimos los postres.

¿Y para / de beber?

- Yo (quiero / quería) _____ , por favor
- Para mí _____ , gracias.

- Perdone, ¿me / nos puede traer un poco más de _____ , por favor?

Aquí tiene/n.

- ¿Qué tal? / ¿Todo bien?
- ¿Desea/n algo más? / ¿Un poco más de ?
- ¿Le/s traigo ?

¿(Me / nos trae) La cuenta, por favor?

Aquí tiene/n. ¿Va/n a pagar con tarjeta o en efectivo?

Aquí tiene/n (la vuelta). ¡Muchas gracias!.

Muchas gracias, hasta la próxima.

la cocina...

[Definiciones simplificadas y adaptadas a partir de Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua (2014).
Diccionario de la lengua española. 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

ab

Aderezar:

Condimentar o sazonar los alimentos.

Adobar:

Poner o echar las carnes y pescados u otros alimentos en un caldo -especialmente el compuesto de vinagre, sal, orégano, ajos y pimentón- para sazonarlos y conservarlos.

Almibarar:

Cubrir un alimento con azúcar disuelto en agua y cocido al fuego hasta que toma consistencia de jarabe.

Amasar:

Formar o hacer una masa mezclando harina con agua u otro líquido.

Asar:

Hacer comestible un alimento por la acción del fuego o del calor, a veces rociándolo con grasa o con algún líquido.

Atar:

Juntar o trabar los ingredientes de una salsa.

Bañar:

Cubrir un alimento con una capa de otra sustancia, mediante su inmersión en esta o untándolo con ella.

Batir:

Mover y revolver cualquier sustancia para que se condense o trabe, o para que se licúe o se disuelva.

Brasear:

Guisar un alimento en su propio jugo, a fuego lento.

cd

Calentar:

Comunicar calor a un alimento haciendo que se eleve su temperatura.

Cascar:

Quebrantar o romper la cáscara de un huevo.

Chascar:

Trocear las patatas de manera irregular, haciendo que suenen.

Cocer:

Hacer comestible un alimento crudo sometándolo a ebullición o a la acción del vapor.

Condimentar:

Sazonar.

Congelar:

Someter alimentos a muy baja temperatura para que se conserven en buenas condiciones hasta su ulterior consumo.

Cortar:

Dividir o separar un alimento en partes.

Descongelar:

Hacer que cese la congelación de un alimento.

Desleír:

Disolver algo, especialmente sólido o pastoso en un líquido.

Desmenuzar:

Deshacer un alimento dividiéndolo en partes menudas.

Disolver:

Separar las partículas de un alimento sólido o líquido en un líquido, de forma que queden incorporadas a él.

la cocina...

[Definiciones simplificadas y adaptadas a partir de Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua (2014).
Diccionario de la lengua española. 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]



ef

- Empanar:**
Rebozar con pan rallado un alimento para freírlo.
- Emplatar:**
Colocar la comida en el plato de cada comensal para llevarlo a la mesa.
- Engrasar:**
Untar con algún tipo de grasa un recipiente.
- Escaldar:**
Introducir algo en agua hirviendo.
- Escurrir:**
Apurar los restos o últimas gotas de un líquido que han quedado en un recipiente.
- Espesar:**
Hacer más compactos y densos una salsa o un caldo.
- Freír:**
Hacer que un alimento crudo llegue a estar en disposición de poderse comer, teniendo el tiempo necesario en aceite o grasa hirviendo.

ghlm

- Guisar:**
Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego o de otra fuente de energía.
- Gratinar:**
Hacer que un alimento se tueste por encima en el horno.
- Hervir:**
Someter un alimento a la acción del agua o de otro líquido en ebullición.
- Licuar:**
Hacer líquido un alimento sólido.
- Mezclar:**
Juntar, unir, incorporar un alimento con otro.
- Montar:**
Batir.

pr

- Pelar:**
Quitar a un producto la piel, la cáscara o la corteza.
- Picar:**
Cortar o dividir en trozos muy menudos.
- Pochar:**
Freír a fuego lento un alimento.
- Rebozar:**
Bañar un alimento en huevo batido, harina, miel, etc.
- Recalentar:**
Volver a calentar.
- Rehogar:**
Sofreír un alimento para que se impregne de la grasa y los ingredientes con que se condimenta.
- Rellenar:**
Llenar de carne picada u otros ingredientes un ave u otro alimento.
- Remover:**
Mover un alimento sólido o líquido, agitándolo o dándole vueltas.

stu

- Salar:**
Sazonar con sal, echar la sal conveniente a un alimento.
- Salpimentar:**
Adobar un alimento con sal y pimienta, para que se conserve y tenga mejor sabor.
- Sazonar:**
Dar gusto y sabor a la comida añadiéndole algún producto.
- Sofreír:**
Freír un poco o ligeramente algo.
- Tostar:**
Poner algo a la lumbre, para que lentamente se le introduzca el calor y se vaya desecando, sin quemarse, hasta que tome color.
- Trabar:**
Espesar o dar mayor consistencia a un líquido o a una masa mezclando bien sus componentes.
- Trocear:**
Dividir en trozos o partes.
- Untar:**
Aplicar y extender superficialmente aceite u otra materia sobre algo.



***Algunos
alimentos y
sus diversos
nombres en
español***

Aguacate

m. Fruto del aguacate, árbol de América de ocho a diez metros de altura, con hojas alternas, siempre verdes, y fruto comestible.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Cura**, en Colombia, Venezuela.
- **Pagua**, en Cuba.
- **Palta**, en Argentina, Bolivia, Chile, Perú, Uruguay.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Parecer vara de bajar **aguacates*** (usado, por ejemplo, en Argentina): Se emplea para hacer referencia a alguien que es muy alto y delgado.
- *¡Qué **palta**!* (usado, por ejemplo, en Perú): Sinónimo de *¡qué vergüenza!*



UNA RECETA:

Guacamole

- 2 **aguacates** de tamaño normal
- 1 cucharadita de *cebolla* firmemente picada
- 1 cucharadita de *cilantro* picado
- El jugo de medio *limón*
- Un chorrito de *aceite vegetal*
- Un poco de *sal* (al gusto)

1. Se parten los **aguacates** a la mitad y se extrae el fruto con una cuchara.
2. Se vacía en un recipiente adecuado y se aglutina aplastando con un tenedor.
3. Se agregan el cilantro y la cebolla picados y se mezclan agregando el jugo de medio limón y un poco de aceite hasta darle la consistencia deseada.
4. Finalmente, se agrega un poco de sal al gusto y el guacamole queda listo para servirse.
6. Se retiran los patacones con espumadera y se transfieren en un plato cubierto con toallas de papel para absorber el aceite, se espolvorean con sal al gusto.
7. Se sirven calientes con guacamole, hogao o aji.

Ajo

m. Planta de 30 a 40 cm de altura, con hojas en forma de espada muy estrechas. Por fuera, la planta tiene flores pequeñas y blancas. El bulbo (la raíz) es también blanco, redondo y de olor fuerte. Se usa mucho como condimento alimentario.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

ALGUNOS MODISMOS:

- *Quien se pica **ajos** come* (usado, por ejemplo, en España): Si alguien se siente aludido por alguna expresión es porque tiene algo que ocultar en relación con el tema tratado.
- *Estar en el **ajo*** (usado, por ejemplo, en España): Conocer un tema que no es conocido por muchos.



UNA RECETA:

Gazpacho extremeño con ajo

- 8 *tomates* maduros
- 1 *pimiento* verde
- 1 *cebolla*
- 1 *pepino* (opcional)
- 1 diente de ***ajo*** no muy grande
- 1 trozo de *pan* duro (empapado en agua)
- *Aceite de oliva*
- *Sal*
- *Vinagre de vino*
- Taquitos de *jamón ibérico* de bellota

1. Se pasan por la batidora todos los ingredientes del gazpacho, mezclando primero la base de aceite con el vinagre, el ***ajo***, la cebolla (y, si se quiere, el pepino) y agua.
2. A continuación, se mezcla todo con el tomate batido.
3. Se pueden añadir taquitos de jamón ibérico, unos cubitos de hielo, si se desea. Se sirve muy frío.

Albaricoque

m. Fruto del albaricoquero. Es un fruto casi redondo y con un surco, por lo común amarillento y en parte encarnado, aterciopelado, de sabor agradable, y con hueso liso de almendra amarga.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Albericoque**, en España (Aragón y Burgos).
- **Albérchigo**, en Argentina.
- **Chabacano**, en el Caribe, México.
- **Damasco**, en Argentina, España (Andalucía, Canarias), México (o *damasquino*).
- **Melocotón**, en Colombia (en algunas regiones).



UNA RECETA:

Mousse de albaricoques

- 250 ml de *nata* para montar
 - 75 g de *albaricoques*
 - 75 g de *azúcar*
 - 15 g de *azúcar glas*
 - 3 *huevos*
1. Se lavan los *albaricoques* y se secan con un paño limpio o papel de cocina. Se parten por la mitad y se retira el hueso. Se trituran en la batidora hasta obtener una pasta fina y se reservan.
 2. En 2 boles, se separan las claras de las yemas de los huevos.
 3. Se montan las claras a punto de nieve.
 4. Se incorpora el azúcar a las yemas y se montan hasta que hayan doblado su volumen.
 5. Se monta también la nata, que debe estar muy fría, hasta que aumente su volumen 4 o 5 veces.
 6. Se mezcla con cuidado el puré de *albaricoques* con las yemas montadas con el azúcar. Enseguida, se añaden a esta mezcla las claras a punto de nieve. Se mezclan bien, siempre con mucho cuidado, realizando movimientos envolventes para que las claras no se bajen. Por último, se incorpora la nata montada. Se mezcla todo bien con el mismo cuidado y hasta obtener una crema homogénea.
 7. Se vuelca la *mousse* de *albaricoques* en los vasos o recipientes en los que vayan a ser servidos y dejamos que reposen en la nevera un par de horas.



Arroz

m. Planta propia de terrenos muy húmedos, cuyo fruto es un grano oval rico en almidón.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

ALGUNOS MODISMOS:

- *Pasársele a alguien el **arroz*** (usado, por ejemplo, en Colombia): A la persona se le ha pasado la edad apropiada para casarse.
- *Tener algo como **arroz*** (usado, por ejemplo, en Cuba): Abundar mucho algo. En abundancia.
- *Que si quieres **arroz**, Catalina* (usado, por ejemplo, en España): Se emplea para indicar que alguien ha desatendido un consejo, no ha seguido una recomendación, etc. Hacer caso omiso de algo.
- *Ser algo un **arroz** con mango* (usado, por ejemplo, en Venezuela): Resultar algo incomprensible o desordenado.
- *Ser demasiado **arroz** para tan poco pollo* (usado, por ejemplo, en Nicaragua): La persona de quien se hable no es capaz de solucionar un problema demasiado complejo para ella.
- *Más vale no menear el **arroz** aunque se pegue* (usado, por ejemplo, en España): Es preferible no profundizar en un asunto delicado porque ello puede generar mayores problemas.
- *Haber / Tener **arroz** y gallo muerto* (usado, por ejemplo, en México): Se dice de los banquetes o fiestas muy bien servidos y espléndidos.

UNA RECETA:

Arroz al horno

- 500 g de **arroz** bomba
- 800 g de *caldo de cocido* (carne o ave)
- 500 g de costillas de *cerdo*
- 2 *morcillas*
- 250 g de *garbanzos* cocidos
- 2 *tomates*
- 1 *patata* grande
- 1 cabeza de *ajo*
- 100 ml de *aceite*
- Unas hebras de *azafrán*
- *Sal*

1. Se sofrien en una sartén las costillas y las morcillas con la cabeza de ajo.
2. Se pela la patata y se corta en rodajas de medio centímetro. El tomate también se corta en rodajas del mismo grosor.
3. En una cazuela de barro se ponen los ingredientes: el **arroz**, la carne y, por encima, el resto de ingredientes. La cabeza de ajo se coloca en el centro.
4. Se añade el caldo.
5. Se mete la cazuela en el horno precalentado a 200 °C durante 20 minutos o hasta que el caldo se consuma por completo.
6. Se saca del horno y se deja reposar cinco o diez minutos antes de servirse.

Bacalao

m. Pez de cuerpo simétrico, con tres aletas dorsales y dos anales, y una barbilla en la mandíbula inferior.

[Definición adaptada de Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua (2014): *Diccionario de la lengua española* (<https://dle.rae.es>)

OTRO NOMBRE:

- **Abadejo** (*bacalao* de pequeño tamaño), en todo el mundo hispánico.

UN MODISMO:

- *Cortar el **bacalao*** (usado, por ejemplo, en Uruguay): Mandar o disponer de hecho.



UNA RECETA:

Bacalao con tomate

- 4 lomos de **bacalao** fresco o salado
- 1 *cebolla*
- 2 dientes de *ajo*
- 500 g de *tomates* bien maduros o *tomate* tamizado en conserva, sin pieles ni pepitas
- *Sal*
- *Pimienta*
- *Tomillo*
- *Orégano*
- *Aceite de oliva* virgen extra

1. En primer lugar, habrá que desalar el **bacalao**, si es salado. Tiene que estar dos días sumergido en agua, cambiándosela 2-3 veces al día.
2. En una sartén se ponen a calentar tres cucharadas de aceite, se dora la cebolla y los dientes de ajo cortados finamente, se agrega el tomate rallado, la pimienta, el tomillo y el orégano.
3. Mientras la salsa alcanza su punto, se ponen los lomos de **bacalao** en una cazuela, se cubren con agua y se dejan calentar hasta que el agua empiece a hervir. En ese momento se retiran los lomos de **bacalao**.
4. Por último, se ponen los lomos sobre la salsa, y se dejan cocer durante unos minutos para que el **bacalao** tome el sabor de la salsa.



Berenjena

f. Planta anual de 40 cm de altura, cuyo fruto ovado, de 10 a 12 cm de largo, está cubierto por una película y lleno de una pulpa blanca y morada.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

UN MODISMO:

- *Meterse en un **berenjenal*** (usado, por ejemplo, en Colombia): Meterse en una situación de difícil salida.

UNA RECETA:

La escalibada (o escalivada)

- 1 *pimiento* rojo
- 1 *berenjena*
- 2 *cebollas*
- 1 *cabeza de ajo*
- *Sal*
- *Aceite de oliva* virgen extra

1. Se pelan los pimientos y los tomates y se despepitan.
2. Se aliñan con aceite de oliva y sal.
3. Se pone a calentar el horno a 180 °C y se mete una bandeja con los pimientos, la *berenjena*, la cebolla y la cabeza de ajos.
4. A la media hora, se añaden los tomates, porque se hacen antes. Se mantiene todo en el horno 1 hora y 15 minutos más o menos. Se pueden pinchar los ingredientes de vez en cuando para ver si están ya blandos.
5. Cuando esté todo asado, se deja templar.





Boniato

m. Batata, especialmente la variedad cuyo tubérculo tiene la carne blanca.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Batata**, en Argentina, Chile, Colombia, España (Andalucía, Canarias), Paraguay, Puerto Rico, República Dominicana, Uruguay, Venezuela.
- **Batata de Málaga**, en España (Andalucía).
- **Camote**, en Bolivia, Ecuador, Perú, México.
- **Chaco**, en el oriente de Venezuela.
- **Kumara** / **Papa dulce**, en Colombia, Perú.
- **Moniato**, en México.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Estar **camote*** (usado, por ejemplo, en Bolivia): Estar enamorado de alguien.
- *Estar **camote*** (usado, por ejemplo, en Costa Rica): Estar loco.
- *Estar como **camote*** (usado, por ejemplo, en México): Estar enfadado.
- *Tener / Agarrar **camote*** (usado, por ejemplo, en Perú): Tener cariño a alguien o a algo.
- *Poner como **camote*** (usado, por ejemplo, en Centroamérica): Poner a alguien en su lugar mediante reprimendas o insultos.



UNA RECETA:

Pastel de boniato

- 750 g de **boniato**
- 750 g de **azúcar**
- 750 g de **harina**
- 1 **huevo**
- Medio vaso de **aceite de oliva**
- Medio vaso de **anis**
- **Canela**

1. Preparación del relleno: se cuecen los **boniatos** con la piel. Después, se hace un puré con la carne del **boniato** y se mezcla con 250 g de azúcar y canela al gusto. Se aparta esta preparación.
2. Preparación de la masa: se ponen 500 g de azúcar, el aceite y el anís en un cazo al fuego. Se disuelve el azúcar, se añade la harina y se remueve todo hasta formar una masa. Se retira del fuego.
3. Se rellenan discos de masa con el relleno y se cierran los pasteles presionando los bordes con un tenedor. Se pincelan con huevo batido y se hornean durante 20 minutos a 150 °C.

Cacahuate

m. Planta anual procedente de América, con tallo vellosa, hojas alternas lobuladas y flores amarillas. El fruto tiene cáscara. Se cultiva también para la obtención del aceite.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Cacahuete**, en España, Honduras (Tegucigalpa).
- **Maní**, en Costa Rica, San Salvador y el resto de las naciones americanas.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Importar un **cacahuete*** (usado, por ejemplo, en Nicaragua): No importarle a una persona nada algo.
- *No valer un **cacahuete*** (usado, por ejemplo, en México): No valer nada.



UNA RECETA:

Salsa de cacahuete

- 3 cucharadas de mantequilla de **cacahuete**
- 2 cucharas de jugo de **limón**
- 2 cucharadas de salsa de **soja**
- 2 cucharadas de **vinagre de arroz**
- 1 diente de **ajo**
- 1 cucharadita de pasta **aji limo**
- 1 cucharadita de **miel** natural
- 2 cucharadas de **cilantro** picado

1. Se mezclan todos los ingredientes en una licuadora y, después, se sirve en un tazón.
2. Para que esta salsa sirva como condimento en ensaladas o pastas, se agrega 1/4 l de agua y se licúa. Se controla la textura para ver si precisa más agua.
3. Otra deliciosa idea es usar esta salsa para pescados o mariscos o para untar en un emparedado. Se puede remplazar la miel con azúcar moreno.

Café

m. Semilla del cafeto, como de un centímetro de largo, de color amarillento verdoso, convexa por una parte y, por la otra, plana y con un surco longitudinal.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

ALGUNOS MODISMOS:

- *Llevarse un **café** / Dar un **café** a alguien / Pasar un **café** a alguien* (usado, por ejemplo, en Bolivia): Recibir una reprimenda.
- *Tener mal **café*** (usado, por ejemplo, en España): Tener mal humor.
- *Dárselas alguien de **café** con leche* (usado, por ejemplo, en Colombia): Presumir, mirar a los demás por encima del hombro.
- *Tomar **café*** (usado, por ejemplo, en Honduras): Desayunar.



UNA RECETA:

Asiático cartagenero

- *Café* solo
- Leche condensada
- Coñac
- Licor 43
- Canela
- Opcional: granos de *café* y corteza de *limón* (opcional)

1. En primer lugar, se prepara el *café* solo, no muy largo ni demasiado corto, en un vaso.
2. Después, se añade leche condensada cubriendo la parte inferior, unos dos dedos aproximadamente.
3. El siguiente paso es añadir coñac al gusto y un poco de Licor 43. Se espolvorea un poco de canela. La receta auténtica incluye quemar el coñac con unos granos de *café* y un trozo de cáscara de limón.



Calabacín

m. Es una hortaliza de forma alargada, aunque también puede ser esférica. Su piel puede ser amarilla, verde clara, oscura o incluso negra. Algunas variedades presentan puntos grises. Su carne siempre es blanca. Tiene un sabor algo amargo, aunque con un ligero toque dulce.

Definición tomada de
<<https://verduras.consumer.es/calabacin/introduccion>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Calabacín**, en España.
- **Calabacita**, en México.
- **Guicoy**, en Guatemala.
- **Zapallito**, en Argentina, Paraguay, Uruguay.
- **Zapallo italiano**, en Chile.
- **Zucchini**, en Perú.
- **Zucchini** (o *calabacín*), en Colombia.
- **Zuquini** (o *zucchini*), en Venezuela.

UN MODISMO:

- *Ser un calabacín* (usado, por ejemplo, en España): Ser tonto.

UNA RECETA:

Crema de calabacín

- 2 *calabacines*
- 1 *patata*
- 1 *cebolla* media
- 500 ml de *caldo de verduras*
- *Sal*
- *Pimienta*
- *Aceite de oliva* virgen extra
- 30 ml de *nata* líquida
- 1 diente de *ajo* (opcional)

1. Se corta la *cebolla* en juliana y se sofríe con un poco de *aceite de oliva*. Se puede añadir también un diente de *ajo* pelado. La *cebolla* se pocha a fuego lento sin que tome color.
2. Se pican los *calabacines*, sin pelar, y se cortan las *patatas* peladas en trozos irregulares.
3. Cuando la *cebolla* esté pochada, se añade a la cazuela el *calabacín* picado y las *patatas* y se sofríe el conjunto ligeramente durante unos 10 minutos.
4. Transcurrido ese tiempo, se añade el *caldo de verduras* y se deja que el conjunto cueza otros 20 minutos.
5. Entonces, se tritura con la batidora o se pasa la crema por el pasapurés.
6. Se reintegra el guiso a la cazuela y se comprueba el punto de sal y pimienta.
7. Se añade la *nata líquida* para conseguir una crema, se deja cocer otros 5 minutos y ya está listo para servirse.

Calabaza

f. Fruto de la calabaza, muy vario en su forma, tamaño y color, por lo común grande, redondo y con multitud de pipas o semillas.

Definición tomada de *Diccionario agrícola*
<https://infoagro.com/diccionario_agricola/> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Acocote**, en México.
- **Auyama**, en Colombia, República Dominicana, Venezuela.
- **Ayote**, en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua.
- **Güicoy**, en Guatemala.
- **Tamalayote** o **tamalayota**, en México.
- **Zapallo**, en Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Honduras, Paraguay, Perú, Uruguay.
- **(Zapallo) Anco o anquito**, en Argentina.
- **(Zapallo) Andai**, en Argentina, Paraguay.
- **(Zapallo) Loche**, en Perú.

ALGUNOS MODISMOS:

- **Dar calabazas** (usado, por ejemplo, en España): Suspende a alguien en un examen / Rechazar una proposición amorosa.
- **Ser calabaza** (usado, por ejemplo, en Colombia): Ser tonto.



UNA RECETA:

Crema de calabaza

- 750 g de **calabaza**
- 1 **patata**
- 1 **zanahoria**
- 1 **cebolla**
- **Caldo de verduras** casero (opcional)
- **Sal**
- **Pimienta**
- **Aceite de oliva** virgen extra

1. Se pela y se corta en dados la **calabaza**, la patata, la zanahoria y la cebolla.
2. Se añaden en una olla dos o tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra y se pocha la cebolla a fuego suave.
3. Cuando se comienza a dorar, se añaden la patata, la zanahoria y la **calabaza** con un poco de sal y pimienta. Se rehoga todo unos 5 minutos y se cubre con caldo de verduras o con agua.
4. Se cuece durante unos 20 minutos.
5. Se tritura muy bien con la batidora.

Cebolla

f. Planta con tallo de 60 a 80 cm de altura, flores de color blanco verdoso, bulbo esferoidal, blanco o rojizo, formado de capas tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor más o menos picante.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

UN MODISMO:

- *Contigo, pan y **cebolla***: (usado, por ejemplo, en Uruguay): El amante muestra su desinterés por cualquier bien material siempre que mantenga el amor de su pareja.



UNA RECETA:

Tortilla de patatas con cebolla

- 5 huevos
- 400 g de patatas
- 1 **cebolla** grande
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

1. Se pelan las patatas, se lavan y se cortan en rodajas finas. Se parte la **cebolla** en daditos.
2. Se echan las patatas y la **cebolla** en el aceite caliente y se frien a fuego lento durante unos 20 minutos. Se van aplastando las patatas con una espumadera.
3. Se sacan de la sartén y se vierten en el recipiente en el que se hayan batido los huevos. Se mezcla todo bien.
4. Se echa una cucharadita de aceite de oliva en la sartén y se vuelca la mezcla de huevo, patatas y **cebolla** sobre ella. Se deja cuajar. Se mueve de vez en cuando la sartén para que no se pegue. Se le da la vuelta con un plato o tapadera y se deja cuajar la tortilla por el otro lado.



Cerdo

m. (y f. > *cerda*) Mamífero de cuerpo grueso, cabeza y orejas grandes, hocico estrecho y patas cortas, que se cría especialmente para aprovechar su cuerpo en la alimentación humana.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Chanco**, en Argentina, Bolivia, Chile, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Uruguay, Venezuela.
- **Chino**, en España (Murcia).
- **Chon**, en España (Cantabria).
- **Coche**, en Guatemala.
- **Cochino**, en España, México.
- **Cocho**, en España (Asturias, Galicia, León).
- **Cuche**, en Costa Rica.
- **Cuto**, en España (Navarra).
- **Gorrino**, en España.
- **Guarro**, en Costa Rica.
- **Macho**, en Cuba.
- **Marrano**, en Chile, El Salvador, México, Venezuela.
- **Puerco**, en Chile, España, Puerto Rico.
- **Tocino**, en Aragón (España).
- **Tunco**, en El Salvador, Guatemala, Honduras.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Más feliz que un **gorrino** en un **charco*** (usado, por ejemplo, en España): Se dice de una persona cuando está muy contenta.
- *Ponerse como un **cerdo*** (usado, por ejemplo, en México): Engordar
- *Comer como un **cerdo** / **marrano*** (usado, por ejemplo, en México): Comer mucho, devorar.
- *Echar margaritas a los **cerdos*** (usado, por ejemplo, en España): Ofrecer algo a quien ni sabe apreciarlo ni disfrutarlo.
- *Coger a alguien de **marrano*** (usado, por ejemplo, en Colombia): Hacer que alguien gaste gran cantidad de dinero.

UNA RECETA:

Cochinillo al horno

- 1 *cochinillo* de 4,5-5,5 kg.

1 vaso de *agua*

200 g de manteca de *cerdo* fresca

Sal gorda al gusto

1. En primer lugar, se unta todo el animal con un poco de manteca de *cerdo*, la cual le va a dar un toque graso y ayudará al tostado final. Después, se sala con sal gorda. Para terminar de prepararlo, se tapan con papel de plata sus orejas y el rabo, pues son dos partes muy delicadas que se pueden quemar en el horno, si no se protegen.
2. Se pone una rejilla de horno sobre una bandeja de horno. Sobre la rejilla se coloca el *cochinillo*. En la bandeja del fondo, se añade un vaso grande de agua para que en el fondo haya siempre líquido. Esta agua se convertirá después en caldo, con el jugo que soltará el *cerdo*. Además, mantendrá el horno siempre en un ambiente húmedo, requisito indispensable para un buen resultado, por lo que se puede ir añadiendo a medida que se va evaporando. Es muy importante que el *cochinillo* no esté en contacto con esta agua en ningún momento, por eso se coloca la rejilla entre el animal y el líquido.
3. Se introduce el *cochinillo* en el horno, previamente calentado a 180 °C y se deja allí en torno a una hora y media, hasta que se haya dorado.
4. Pasado este tiempo, la piel del animal se habrá tostado, pero no estará crujiente todavía. Se le da la vuelta para cocinar el otro lado y así quedará un *cochinillo* asado perfecto. Se vuelve a introducir todo en el horno.
5. Se sube ahora la temperatura a 200 °C y se espera otros 45 minutos, más o menos, hasta que la piel comience a quedar crujiente.

Chile

m. Planta herbácea anual, de origen americano, con fruto de color verde, rojo o amarillo y forma más o menos cónica. Variedad de pimiento picante.

Definición adaptada de *Boletín agrario*
<<https://boletinagrario.com/ap-%206,pimiento,714.html>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Ají**, en Bolivia, Colombia, Chile, Perú, Venezuela.
- **Chile**, en España, México.
- **Guindilla**, en España.
- **Picante**, en Guinea Ecuatorial.
- **Pimiento**, en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Al **chile*** (usado, por ejemplo, en México): Locución adverbial que es sinónimo de *la verdad es que...*
- *A medios **chiles*** (usado, por ejemplo, en México): Medio borracho.



UNA RECETA:

Chile en nogada

- 6 **chiles** poblanos grandes
- 200 g de *nuez de castilla*
- 1 *melocotón* pelado y picado
- ½ taza de *pasitas*
- 100 g de *acitrón* picado
- 50 g de *piñones*
- ½ taza de *almendras* peladas
- 1 *manzana* pelada y picada
- 2 dientes de *ajo*
- 2 *tomates* asados sin piel
- ½ *cebolla*

- 300 g de *carne* molida de res
- Hierbas de olor

Para la nogada:

- *Aceite*
- ½ cucharada de *canela* en polvo
- ½ litro de *crema ácida*
- 190 g de *queso crema*
- Un chorrito de *vino blanco*
- 2 cucharadas de *queso de cabra*
- 100 g de *nueces* en trocitos
- 2 tazas de *leche evaporada*

1. Se asan los **chiles** y se meten en una bolsa de plástico para que suden, después se pelan y se desvenan (se quitan las nervaduras), con cuidado para que no se rompan.
2. Se muelen los jitomates (tomates) y se frien con la cebolla, las almendras, el ajo, el acitrón (o biznaga confitada), las pasas, los piñones, las nueces y las frutas en cuadritos.
3. Se agrega la carne molida, azúcar, sal y pimienta. Se cocina a fuego medio.

Para la nogada

4. Se licúan todos los ingredientes.
5. Se pueden modificar las porciones para lograr la textura y sabor que más guste.

Para servir

6. Se rellenan los **chiles**.
7. Se acomoda uno en cada plato y se bañan con la nogada.
8. Se decoran con granos de granada y hojitas de perejil.



Chirimoya

f. Fruto del chirimoyo. Es verdoso con pepitas negras y pulpa blanca de sabor muy agradable. Su tamaño varía desde el de una manzana al de un melón.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Anón**, en Cuba (**anón de manteca**), Guatemala.
- **Anona**, en El Salvador.
- **Cachimán**, en Cuba.
- **Carosol**, en toda Sudamérica.
- **Catuche**, en Venezuela.
- **Chirimorrinón**, en Cuba, Venezuela.
- **Chirimuya** o **Chirimuyu**, en Ecuador.
- **Mamón**, en Cuba.
- **Momona**, en toda Sudamérica.



UNA RECETA:

Batido de chirimoya y té blanco

- 4 bolsas de *té blanco*
 - 1 *chirimoya*
 - 1 cucharada de sirope de *agave*
 - 1 sobrecito de esencia de aroma de *vainilla*
 - Cubitos de *hielo*
1. Se parte la *chirimoya* por la mitad, se extraen las semillas negras y se reserva la carne.
 2. Se prepara una infusión con las 4 bolsitas de té blanco y agua hirviendo, se deja reposar 15 minutos y se cuela.
 3. En el vaso de la licuadora o del robot de cocina se incorpora la pulpa de la *chirimoya* y el té blanco.
 4. Se añade el sirope de agave, la vainilla y los 8 cubitos de hielo.
 5. Se tritura y se sirve en 4 vasos y 2 cubitos de hielo.

Chocolate

m. Pasta hecha con cacao y azúcar, a la que generalmente se añade canela o vainilla.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

ALGUNOS MODISMOS:

- *El **chocolate** del loro* (usado, por ejemplo, en España): Algo sin importancia, insignificante.
- *Darle a alguien una sopa de su propio **chocolate*** (usado, por ejemplo, en México): Pagar con la misma moneda.

UNA RECETA:

Batido de chocolate Selva Negra

- 350 g de helado de **chocolate**
 - 250 ml de *leche* (desnatada o entera o sin lactosa o vegetal)
 - 150 g de *cerezas* deshuesadas
 - 50 g de pepitas de **chocolate**
1. Se saca el helado del congelador unos minutos antes para que no esté muy duro.
 2. Se pone el helado, las cerezas sin hueso, la leche y las pepitas de **chocolate** en el vaso de una batidora.
 3. Se tritura todo bien hasta tener una masa homogénea.
 4. Se sirve bien frío.
 5. Los batidos se pueden decorar con unas cerezas y **chocolate** rallado.



Espárrago

m. Planta con tallo herbáceo, muy ramoso, flores de color blanco verdoso, fruto en bayas rojas del tamaño de un guisante, y raíz que en la primavera produce abundantes yemas de tallo recto y comestible.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

UN MODISMO:

- *Mandar a alguien a freir **espárragos*** (usado, por ejemplo, en Uruguay): Conminar a una persona a que se aleje y deje de molestar durante un buen rato.

UNA RECETA:

Crema de espárragos

- 500 g de *espárragos* verdes
- 2 patatas
- 200 ml de *nata* líquida (crema de leche)
- 1 litro de *caldo de verduras*
- 1 *cebolla*
- *Sal*
- *Pimienta*
- *Aceite de oliva* virgen extra

1. Se cortan las bases de los *espárragos*, la parte más dura, y se descartan. El resto se corta en trozos, reservando algunas puntas para decorar.
2. Se pica la cebolla y se cortan las patatas en trozos no muy grandes.
3. En una cazuela se calientan 3 cucharadas de aceite de oliva. Se rehoga la cebolla a fuego suave. No tiene que dorarse.
4. Cuando comienza a ponerse transparente, se añaden las patatas y los *espárragos* (menos las puntas que se reservan para decorar). Se rehoga 3 o 4 minutos, removiendo de tanto en tanto, y se añade una pizca de sal.
5. Se incorpora el caldo. Cuando rompa a hervir, se baja el fuego y se cocina durante 20 minutos (o hasta que las patatas y los *espárragos* estén tiernos).
6. Mientras tanto, se pone a hervir un cazo con agua y, cuando rompa el hervor, se incorporan las puntas de *espárrago*. Se cuece 3 minutos y se escurren.
7. Cuando las patatas y los *espárragos* de la crema estén cocidos, se añade la nata. Se deja calentar, se retira del fuego y se tritura con un batidor de inmersión o una licuadora.
8. Si hace falta, se añade un poco de sal y pimienta, y se sirven en cazuelas individuales decorando con las puntas de *espárragos*, un chorro de aceite o de nata.



Frijol

m. Planta leguminosa de fruto en vaina y semilla en forma de riñón.

Definición adaptada de
Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua
(2005):
Diccionario panhispánico de dudas
<<https://dpd.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Alubia**, en España.
- **Chaucha**, en Argentina.
- **Ejote**, en Colombia.
- **Frejol**, en Perú.
- **Fréjol**, en Ecuador.
- **Habichuela**, en República Dominicana.
- **Judía**, en España.
- **Poroto**, en Argentina, Chile, Uruguay.
- **Vainita**, en Bolivia, Ecuador, Perú, República Dominicana, Venezuela.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Ganarse / Buscarse los **frijoles*** (usado, por ejemplo, en Nicaragua): Esforzarse y trabajar para ganarse la vida.
- *Echar / Dar **frijoles** a alguien* (usado, por ejemplo, en México): Regañar o insultar a alguien.



UNA RECETA:

Crema de dos frijoles

- 1 taza de **frijol** negro cocido
- 1 taza de **frijol** pinto cocido
- 2 tazas de **crema**
- 4 cucharadas de **cebolla** picada
- 3 cucharadas de **mantequilla**
- 1/2 taza de **queso** doble crema desmoronado
- 2 dientes de **ajo** picados
- 2 tazas de **caldo de pollo**

1. Se sofríe el ajo y la cebolla con la mantequilla.
2. Se agrega el caldo de pollo y la crema.
3. Se licúa la mitad de la mezcla con el **frijol** negro y la otra mitad con el **frijol** pinto.
4. Se calientan las preparaciones y se rectifica la sazón.
5. Se sirve al mismo tiempo en los tazones y se decora con el queso.

Gamba

f. Crustáceo semejante al langostino, pero algo menor, y sin los surcos que tiene aquel en el caparazón. Habita en el Mediterráneo y es comestible.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Camarón**, en Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Paraguay, Perú, Uruguay, Venezuela.

UN MODISMO:

- *Hacer la **gamba*** (usado, por ejemplo, en Argentina): Ayudar.



UNA RECETA:

Gambas al pil pil

- 800 g de **gambas** peladas
- 8 dientes de *ajo*
- 1 *guindilla* (opcional)
- *Aceite de oliva* virgen extra
- Una cucharadita de *pimentón* dulce
- *Sal*

1. Se pelan los ajos y se cortan en láminas finas.
2. Se pone aceite preferiblemente en una cazuela de barro o, en una sartén, de modo que cubra el fondo. Se echan los ajos y se pone a calentar el aceite, a la vez que los ajos y la guindilla, si se usa (dará más el sabor al guiso).
3. Cuando estén los ajos dorados, se añaden las **gambas** con el posible jugo que hayan soltado, una pizca de sal y el pimentón dulce. Se dan unas vueltas rápidas. Se cocina hasta que las **gambas** cambien de color, para que queden muy jugosas.
4. A mitad de la cocción, se echa el perejil picado.
5. Se sirve inmediatamente.

Higo

m. Segundo fruto de la higuera, blando y de gusto dulce. Por dentro es encarnado y blanquecino y con semillas minúsculas. Por fuera, está cubierto por una piel fina y verdosa, negra o morada, según las diversas variedades.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

ALGUNOS MODISMOS:

- *Estar hecho un **higo*** (usado, por ejemplo, en España):
Estar muy arrugado o estropeado.
- *De **higos** a brevas* (usado, por ejemplo, en España):
Cada mucho tiempo.



UNA RECETA:

Bombón de higo

- ***Higos** secos*
- *Chocolate* (cacao 52 %)
- *Azúcar*
- *Pasta de cacao*
- *Manteca de cacao*
- *Mantequilla*
- *Leche*
- *Aceite de oliva* virgen extra (4 %)
- *Brandy*

1. Se lava y se hierva la fruta con el agua y el licor brandy unos 5 minutos. Se apaga y se dejan reposar los **higos** unos 5 minutos más.
2. Se escaldan y se escurren bien.
3. Se hace un praliné con chocolate fundido, la leche, la mantequilla, el aceite de oliva virgen (AOVE), la nata y el brandy en un cazo al baño maría.
4. Una vez disuelto el praliné, se rellenan con este los **higos** con una jeringuilla pastelera.
5. Se dejan reposar los **higos** para que el praliné cuaje y se seque.
6. Se pone el chocolate de cobertura al baño maría y, cuando esté bien disuelto y caliente, se bañan los **higos**.



Judía verde

f. Su fruto es comestible, así seco como verde, y hay muchas especies, que se diferencian por el tamaño de la planta y el volumen, color y forma de las vainas y semillas.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Arveja**, en Argentina
- **Bajoca**, en España (Murcia).
- **Chaucha**, en Argentina, Paraguay, Uruguay.
- **Ejote**, en Guatemala, Honduras, México.
- **Frijolito o frijol verde**, en Nicaragua.
- **Habichuela**, en Colombia, Cuba, España (Andalucía, Canarias, Murcia), Panamá.
- **Poroto manteca**, en Paraguay
- **Poroto verde**, en Chile, Colombia.
- **Vainica**, en Costa Rica.
- **Vainita**, en Bolivia, Ecuador, Perú, República Dominicana, Venezuela.

UN MODISMO:

- *Repetirse más que las **habichuelas** verdes* (usado, por ejemplo, en Andalucía, España): Ser muy pesado.



UNA RECETA:

Judías verdes salteadas

- 250 g de **judías verdes** frescas
- 1 *cebolla* grande
- 1 diente de *ajo*
- 1 *tomate* maduro
- 1 cucharada de *pimentón dulce*
- 100 ml de *caldo de verduras* casero (opcional)
- *Sal y pimienta*
- *Aceite de oliva* virgen extra

1. Se lavan y trocean las **judías verdes** desechando los bordes. Se cuecen en agua con un poco de sal durante 5 o 6 minutos, y se escurren.
2. Se pela y se pica muy fina una cebolla. Se pocha con un poco de aceite de oliva. Cuando comience a dorarse, se añade el diente de ajo y el pimentón. Se remueve bien y se añade el tomate rallado. Se frie todo durante unos 10 minutos.
3. Se incorporan las **judías verdes** y se saltean durante unos minutos, hasta obtener la textura deseada, más *al dente* o más cocinadas. También pueden cubrirse con el caldo de verduras, se remueven bien y se cocinan hasta que el caldo se consuma.

Limón

m. Fruto del limonero, de forma ovoide, pezón saliente en la base, corteza lisa o arrugada, según las variedades, y frecuentemente de color amarillo, pulpa amarillenta dividida en gajos, comestible, jugosa y de sabor ácido.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Citrón**, en todo el mundo hispanohablante.



UNA RECETA:

Paparajotes murcianos

- 500 ml de *leche*
- 2 *huevos*
- 8 g de *levadura*
- 70 g de *azúcar*
- Una pizca de *sal*
- Ralladura de un ***limón***
- *Hojas de limonero*
- *Aceite de oliva* para freír
- *Azúcar glas*
- *Canela* en polvo

1. Se lavan y secan bien las hojas de limonero.
2. Se baten los huevos. Se añade la leche, la ralladura de ***limón***, la sal, la levadura y el azúcar, y se mezcla todo bien.
3. Se pone a calentar abundante aceite de oliva en una sartén. Cuando esté caliente, se cogen las hojas de limonero por el rabito, se empapan en la masa y se echan a la sartén. Cuando los paparajotes están bien dorados, se sacan y se ponen en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
4. Se rebozan en la mezcla de azúcar y canela mientras están todavía calientes.

Maíz

m. Planta con el tallo grueso, de uno a tres metros de altura según las especies. Produce mazorcas con granos gruesos y amarillos muy nutritivos.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Choclo**, en Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador, Paraguay, Perú.
- **Elote**, en Costa Rica, Guatemala, Honduras, México.
- **Jojoto**, en Venezuela.
- **Mazorca**, en España, Colombia.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Ni **maíz** paloma* (usado, por ejemplo, en México): Es una forma de decir "no".
- *El capacho no es **mazorca*** (usado, por ejemplo, en Colombia): La apariencia de las personas no revela su esencia.

UNA RECETA:

Esquite

- 4 **elotes** tiernos
- 1/4 **cebolla**
- **Chile serrano** o **chile de árbol** (al gusto)
- 1 ramita de **epazote**
- 1 cucharadita de **mantequilla** o **manteca** de cerdo
- **Sal** (al gusto)
- **Mayonesa** (preparada previamente)
- Jugo fresco exprimido de **limón**
- **Queso** rallado
- **Chile piquín** en polvo

1. Se verifica la frescura del **maíz**. Se presiona con el dedo pulgar uno de los granos. Si el grano explota fácilmente, está en el mejor estado para hacer esquites.
2. Se limpian los **elotes**; se retiran las hojas y los cabellitos, se corta con un cuchillo para separar los granos de **elote** y se reserva.
3. Se pica finamente el chile y la cebolla; se reserva. Se desinfecta el epazote, se seca, se pica finamente y se reserva.
4. Se calienta la mantequilla o manteca en una cacerola a fuego medio bajo, se sofríe el chile con la cebolla y se agregan los granos de **elote**, el epazote y sal al gusto. Se tapa y se deja cocinar, moviendo de vez en cuando.
5. Se agrega caldo si se desea que los esquites queden caldosos, se comprueba que los granos de **elote** estén tiernos y bien cocidos.
6. Se comprueba su punto de sal y se mantienen tapados hasta servirlos.
7. Se vierten los granos en un vaso o tazón, se agrega mayonesa, jugo de limón, queso rallado y chiles al gusto.





Manzana

f. Fruto del manzano, comestible, de forma redondeada y algo hundida por los extremos, piel fina, de color verde, amarillo o rojo, carne blanca y jugosa, de sabor dulce o ácido, y semillas en forma de pepitas encerradas en una cápsula de cinco divisiones.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Poma**, en Colombia.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Estar sano como una **manzana*** (usado, por ejemplo, en Uruguay): Tener muy buena salud.
- *Ser la **manzana** de la discordia* (usado, por ejemplo, en Colombia): Se aplica a la persona que provoca disputas o conflictos en un grupo.
- *Ser la **manzana** podrida* (usado, por ejemplo, en Chile): Se aplica a la persona que ejerce una mala influencia sobre un grupo.

UNA RECETA:

Tarta de manzana

- 180 g de *harina*
- 175 ml de *leche*
- 100 g de *azúcar* moreno
- 4 **manzanas**
- 2 *huevos*
- 1/2 sobre de *levadura* química (8 g)
- *Frutos rojos*
- *Harina*
- *Mantequilla*
- Mermelada de *albaricoque*

1. En el vaso de una batidora, se echa la harina, la levadura, los huevos, el azúcar, 2 **manzanas** (peladas y cortadas en dados) y la leche. Se tritura todo hasta que quede una masa homogénea. Para darle un toque diferente, se puede añadir una cucharadita de canela en polvo.
2. Se vierte la mezcla en un molde untado de mantequilla y espolvoreado de harina. Se pelan las otras 2 **manzanas**, se cortan en láminas y se cubre la superficie de la tarta.
3. Se hornea a 180 °C durante 45 minutos (con el horno precalentado unos 15 minutos).
4. Cuando se saca del horno, se deja que se temple un poco, se desmolda y, con ayuda de un pincel, se unta la superficie con un poco de mermelada de albaricoque.
5. Se adorna la tarta de **manzana** con los frutos rojos y unas hojas de menta.



Mejillón

m. Molusco marino con una concha de color negro por fuera y anacarada por dentro de unos cuatro centímetros de longitud que vive asido a las rocas. Es muy apreciado como comestible.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Cholga** o **cholgua**, en Chile, Perú.
- **Choro** o **chorito**, en Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Paraguay, Perú, Río de la Plata, Venezuela.
- **Clóchinas**, en España (Valencia).

UNA RECETA:

Mejillones a la marinera

- 2 kg de *mejillones*
- 2 dientes de *ajo*
- 2 *cebollas*
- 2 cucharas de *salsa de tomate*
- 1 cucharada de *pimentón dulce*
- 2 cucharadas de *harina*
- 200 ml *vino blanco*
- 200 ml de *caldo de pescado*
- 3 cucharadas de *aceite de oliva*
- *Sal*
- *Perejil*

Preparación de los *mejillones*

1. Se limpian los *mejillones* y se ponen a cocer en una olla con un poco de agua. Se cocinan al vapor y se sacan de la olla una vez abiertos.

Preparación de la salsa marinera

2. Se pone en una sartén aceite de oliva y en ella se sofríe la cebolla, la harina y los dientes de ajo picados. Después se añade el vino blanco, el caldo de pescado y la salsa de tomate. Se mezcla todo bien y se añade al final el pimentón. Se deja cocer todo a fuego medio durante 5 minutos.
3. Se deja reposar durante unos minutos en la olla y se sirven acompañando a una ración de patatas cocidas o de arroz blanco.



Melocotón

m. Fruto del melocotonero. De olor agradable, esférico, de seis a ocho centímetros de diámetro, con un surco profundo que ocupa media circunferencia, piel delgada, vellosa, de color amarillo con manchas encarnadas, carne amarillenta, de sabor agradable y muy unida a un hueso duro, pardo y rugoso, con una almendra muy amarga en el interior.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Durazno**, en Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, España, Guatemala, Honduras, Panamá, Perú, Venezuela.

UN MODISMO:

- *Tener piel de **melocotón*** (usado, por ejemplo, en España): Poseer una piel suave y aterciopelada.

UNA RECETA:

Tarta Santiago con melocotón y albahaca

- 5 huevos
- 250 g de *almendra* molida
- 250 g de *azúcar*
- 1 cucharadita de *canela* en polvo
- 1 cucharada de ralladura de *limón*
- 2 cucharadas de *azúcar glas*
- 1 taza de gajos de **melocotón** fresco
- 1/2 taza de hojas de *albahaca*

1. Se mezcla el azúcar con la almendra molida, la ralladura de limón y la canela.
2. Se agregan los huevos uno por uno a la mezcla anterior.
3. Todo ello se vierte en un molde para pastel previamente engrasado y enharinado.
4. Se hornea a 180 °C durante 30 minutos o hasta que la masa esté dorada. Se enfría y se desmolda con cuidado.
5. Se decora con azúcar glas y albahaca y los gajos de **melocotón**.



Morcilla

f. Trozo de tripa de cerdo, carnero o vaca, o materia análoga, rellena de sangre cocida, que se condimenta con especias y, frecuentemente, cebolla, y a la que suelen añadirsele otros ingredientes como arroz, piñones, miga de pan, etc.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Morcillona** o **rellena**, en Colombia, México.
- **Moronga**, en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua.
- **Prieta**, en Chile.
- **Relleno**, en Colombia (región andina), Perú.

ALGUNOS MODISMOS:

- *¡Qué te den **morcilla**!* (usado, por ejemplo, en España): *¡Déjame en paz, no quiero saber nada de ti!*
- *Repetirse como la **morcilla*** (usado, por ejemplo, en España): Ser pesado e insistente.
- *Valer **morcilla*** (usado, por ejemplo, en México): No valer nada.



UNA RECETA:

Alubias con morcilla

- 1 puerro
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 **morcilla**
- 1 chorizo
- 1 trozo de tocino salado
- aceite de oliva virgen extra
- Sal

1. Se dejan las alubias en remojo con agua fría la víspera.
2. Se limpia el puerro y se lava. Se pela la cebolla y se parte por la mitad. Se pelan también los ajos y se machacan.
3. Se ponen en una cazuela las alubias escurridas con la cebolla, los ajos y un chorrito de aceite, y se cubren con agua fría, dejándolas cocer 1 hora.
4. Se coloca la **morcilla**, el chorizo y el tocino en otra cazuela y se cubren con agua. Se lleva a ebullición y se cuecen 10 minutos, a fuego medio; se va retirando la grasa que sube a la superficie con una espumadera, para finalmente escurrir todo y mezclarlo con las alubias.
5. Se rectifica la sal y se deja cocer todo junto 1 hora más, a fuego lento, hasta que las alubias estén tiernas. Se sirven con la **morcilla**, el tocino y el chorizo troceados.

Naranja

f. Fruto del naranjo, redondeado, de seis a ocho centímetros de diámetro, corteza rugosa, de color entre rojo y amarillo, como el de la pulpa, que está dividida en gajos, y es comestible, jugosa y de sabor agridulce.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **China**, en Puerto Rico, República Dominicana (algunas regiones).
- **Naranja china**, en algunas partes del Caribe, México.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Ser la media **naranja** de alguien* (usado, por ejemplo, en Uruguay): Ser el alma gemela de una persona.
- *¡**Naranjas** de la China!* (usado, por ejemplo, en España): Expresión usada para negar: *no, ni hablar*.
- *¡**Naranjas** dulces!* (usado, por ejemplo, en México): *No, ni hablar*.
- *Tener piel de **naranja*** (usado, por ejemplo, en Nicaragua): Tener celulitis.



UNA RECETA:

Agua de Valencia

- 70 cl de cava o *champán*
- 25 cl de zumo de **naranja**
- 2.5 cl de *vodka*
- 2.5 cl de *ginebra*

1. Se exprimen las **naranjas** para hacer zumo.
2. Se añade el cava o el champán.
3. Se incorpora el vodka y la ginebra y se remueve para mezclar las diferentes bebidas.
4. Se puede añadir un poco de azúcar. Esta bebida se sirve muy fría.

Patata

f. La patata es un tubérculo, redondeado u ovalado con unas raíces blancas que no son más que yemas de crecimiento. El tamaño varía según la variedad de que se trate su color puede ser blanco, amarillo, marrón, púrpura o negro.

Definición adaptada de *Frutas y hortalizas*
<<https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Presentacion-Patata.html>>

OTROS NOMBRES:

- **Apichu**, en Perú.
- **Chaco**, en Venezuela.
- **Ñame**, en Brasil.
- **Papa**, en Hispanoamérica en general y en algunos lugares en España (Canarias).

UN MODISMO:

- *No ver ni **patata*** (usado, por ejemplo, en Uruguay): No ver absolutamente nada.
- *Ganarse la **papa** / **papita*** (usado, por ejemplo, en Colombia): Ganarse la vida.
- *Ser alguien una **papa*** (usado, por ejemplo, en México): No valer nada.
- ***Papa suave*** (usado, por ejemplo, en Cuba): Beneficio fácil de obtener



UNA RECETA:

Tortilla de patata

- 3 **patatas** (600 g)
- 6 **huevos**
- 1 **cebolla** pequeña
- 1 **tomate** maduro
- 1 cucharada de **pimentón dulce**
- 100 ml de **caldo de verduras** (opcional)
- **Sal**
- **Pimienta**
- **Aceite de oliva** virgen extra

1. Se pela y se pica la cebolla en dados medianos. Se limpia el pimiento verde, se retira el tallo y las pepitas y se corta en dados. Si las **patatas** estuvieran sucias, se pasan por agua. Se pelan, se cortan por la mitad a lo largo y después se corta cada trozo en medias lunas finas de 1/2 centímetro.
2. Se introduce todo en la sartén, se sazona al gusto y se fríe a fuego suave durante 25-30 minutos.
3. Se retira la fritada y se escurre. El aceite sobrante se reserva.
4. Se cascan los huevos, se colocan en un recipiente grande y se baten. Se sala al gusto, se agrega la fritada de **patatas**, cebolla y pimiento, y se mezcla bien.
5. Se coloca la sartén nuevamente en el fuego, se agrega un chorrito del aceite reservado y se echa la mezcla. Se remueve un poco con una cuchara de madera y se espera (20 segundos) a que empiece a cuajarse.
6. Se separan los bordes, se cubre la sartén con un plato de mayor diámetro y se da la vuelta. Se echa de nuevo la tortilla a la sartén para que cuaje por el otro lado.

Pavo

m. (y f. > *pava*). Ave oriunda de América, más grande que la gallina, cuello largo y sin plumas, del que cuelgan, al igual que de la cabeza, unas carnosidades rojas.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Chompipe**, en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Nicaragua.
- **Choncho**, en México.
- **Chumpe**, en El Salvador, Guatemala.
- **Chunto**, en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Nicaragua.
- **Cócono**, en Bolivia, México.
- **Guajolote**, en Argentina, Bolivia, Colombia, Cuba, El Salvador, Honduras, México.
- **Guanajo**, en Cuba, República Dominicana.
- **Güilo**, en México.
- **Pípila**, en México.
- **Pisco**, en Colombia, Venezuela.
- **Totolín**, en México.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Estar en la edad del **pavo***: (usado, por ejemplo, en Nicaragua): Edad en que se pasa de la niñez a la adolescencia.
- *No ser moco de **pavo*** (usado, por ejemplo, en Uruguay): No ser subestimable una cuestión, aunque parezca fácil a primera vista.
- *Pelar la **pava*** (usado, por ejemplo, en España): Conversar los enamorados.
- *Subirsele a alguien el **pavo*** (usado, por ejemplo, en España): Ruborizarse.

UNA RECETA:

Salteado de pavo al limón

- 2 cebollas
- 25 g de mantequilla
- 800 g de pechuga de **pavo**
- 1 cucharada de *jengibre* en polvo
- Zumo de limón
- 2 cucharadas de *nata líquida*
- Sal
- Pimienta

1. Se pican las cebollas y se frien en una sartén durante 2 minutos.
2. Se añade el jengibre y el **pavo** troceado.
3. Se añade el zumo de limón y se deja cocinar 5 minutos.
4. Se añade la nata, la sal y la pimienta. Se reduce el fuego y se cocina durante 3 minutos más.



Pera

f. Fruto del peral. La pera es una fruta jugosa y carnosa, y se produce en las regiones templadas.

Definición adaptada de
<<https://es.wikipedia.org/wiki/Pera>> [2020]

ALGUNOS MODISMOS:

- *Hacerse / Tirarse alguien la **pera*** (usado, por ejemplo, en Perú): Hacer novillos, eludir las clases.
- *Hacerle a alguien la **pera*** (usado, por ejemplo, en Uruguay): Faltar a una cita.
- *Pedir **peras** al olmo* (usado, por ejemplo, en Colombia): Esperar en vano de alguien o algo lo que no puede ofrecer por sus características.
- *Poner a alguien las **peras** al cuarto* (usado, por ejemplo, en España): Echar un rapapolvo.
- *Ser algo o alguien la **pera*** (usado, por ejemplo, en España): Ser el no va más.
- *Ser del año de la **pera*** (usado, por ejemplo, en España): Ser muy antiguo.
- *Ser / No ser una **perita** en dulce* (usado, por ejemplo, en México): Poseer excelentes cualidades.
- *Mezclar **peras** con manzanas* (usado, por ejemplo, en Chile): Vincular dos entidades o razonamientos que no guardan relación entre sí.

UNA RECETA:

Peras al vino

- 4 **peras** grandes
 - 500 ml de *vino tinto*
 - 150 g de *azúcar*
 - 4 rajas de *canela*
 - 2 *clavos* de olor
 - 1 *naranja*
1. Se pelan las **peras** dejando el rabito, y se corta la base de forma horizontal para que se mantengan de pie en la olla.
 2. Se vierte el vino en la olla y se calienta. A continuación, se agrega el azúcar y se mezcla bien para integrarlo.
 3. Se añade a la preparación la canela, el clavo y la cáscara de naranja, dejando que todo se cocine a fuego bajo durante algunos minutos.
 4. Se colocan las **peras** en la olla y se cocinan durante 30 minutos a fuego medio bañando las **peras** con el almíbar cada 5 minutos.



Perrito caliente

m. Panecillo blando y alargado, generalmente untado de salsa de tomate y mostaza, en el que se introduce una salchicha cocida.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Completo**, en Chile.
- **Dogo**, en México.
- **Jocho**, en México.
- **Pancho**, en Argentina, Uruguay.
- **Perro caliente**, en Colombia, Cuba, Venezuela,

UN MODISMO:

- *Hacerse el **pancho*** (usado, por ejemplo, en Argentina): Hacerse el tonto, el despreocupado.



UNA RECETA:

Perrito caliente con cebolla crujiente

- *Salchichas* cocidas
- *Panecillos* alargados
- *Cebolla* crujiente
- *Kétchup*
- *Mostaza*

1. Se abren los panecillos por la mitad sin llegar a cortar el otro extremo y se tuestan ligeramente.
2. Se marcan las salchichas y se colocan en el panecillo.
3. Se incorpora el kétchup y la mostaza.
4. Se añade cebolla crujiente.



Pescadilla

f. Cría de la merluza que ha pasado su primera fase de crecimiento y no ha adquirido aún su desarrollo normal.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Merluza** (cuando es grande), en todo el mundo hispánico.
- **Pescá** o **pescada** (cuando es grande), en España (Andalucía)
- **Pijota** (cuando es pequeña), en España.

UN MODISMO:

- *Ser la **pescadilla** que se muerde la cola* (usado, por ejemplo, en España): Constituir un círculo vicioso.



UNA RECETA:

Pescadilla rebozada

- 500 g de **pescadilla**
- 100 g de *harina*
- Medio vaso de *aceite de oliva*
- *Sal*
- Un manojo de *perejil*

1. Se limpia y trocea la **pescadilla**.
2. Se pica el perejil y se reserva.
3. Se pone en una sartén todo el aceite, que debe ser abundante.
4. A continuación, se reboza cada trozo de **pescadilla** en harina y se van friendo de manera que queden bien dorados por todos sus lados.
5. Se dejan reposar los trozos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite, se espolvorean con el perejil picado y se sirven.

Pimiento

m. Planta herbácea anual con tallos ramosos de cuatro a seis decímetros de altura, flores blancas, pequeñas, y fruto muy variable en forma y tamaño, según las variedades, pero generalmente cónico, terso en la superficie, primeramente verde, después rojo o amarillo, y con multitud de semillas planas, circulares, amarillentas.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.^a ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

ALGUNOS MODISMOS:

- *No valer un **pimiento*** (usado, por ejemplo, en España): Se dice de algo que no posee valor alguno.
- *Importar algo a alguien un **pimiento*** (usado, por ejemplo, en España): No preocuparle ni interesarle en absoluto.



UNA RECETA:

Pimientos rellenos

- 6 **pimientos** de colores diferentes: 2 rojos, 2 amarillos y 2 verdes
 - 600 g de *carne de ternera* picada
 - 150 o 200 g de *bacón* ahumado
 - 1 *cebolla* grande
 - *Ajos* picados
 - 1 *puerro* (la parte blanca nada más)
 - 1 *calabacín* o una *berenjena*
 - 1 vasito de *vino blanco* o de *cerveza*
 - 6 cucharadas de *tomate* frito
 - *Aceite de oliva* virgen extra
 - *Sal*
 - *Pimienta*
1. En primer lugar, se lavan los **pimientos** y se secan bien.
 2. A continuación, se corta su parte superior creando una especie de tapa. Se limpian y se quitan las semillas y partes blancas.
 3. Se lavan todas las restantes verduras y se cortan en dados pequeñitos. Se pica la cebolla y los ajos.
 4. En una sartén grande, se pochan las verduras a fuego medio durante 10 minutos con el aceite de oliva, y se salpimientan a media cocción.
 5. Se añade la carne picada y se mezcla todo bien durante unos 5 minutos antes de añadir el bacón, y se sigue friendo otros 5 minutos. Se añade el vaso de vino blanco y se sube el fuego para dejar evaporar el alcohol.
 6. Se echa el tomate frito, se mezcla y se deja cocinar otros 10 minutos a fuego lento.
 7. Se rellenan los **pimientos**, se tapan con la parte cortada y se meten al horno unos 20-25 minutos a 180 °C.
 8. Se sacan del horno y se sirven.

Piña

f. Fruto del pino y de otros árboles, con un tamaño, según las especies, desde 2 hasta 20 cm de largo y aproximadamente la mitad de grueso, y que se compone de varias piezas leñosas, colocadas en forma de escamas a lo largo de un eje común. Es un fruto amarillento, carnoso, exquisito, fragante y terminado por un conjunto de hojas.

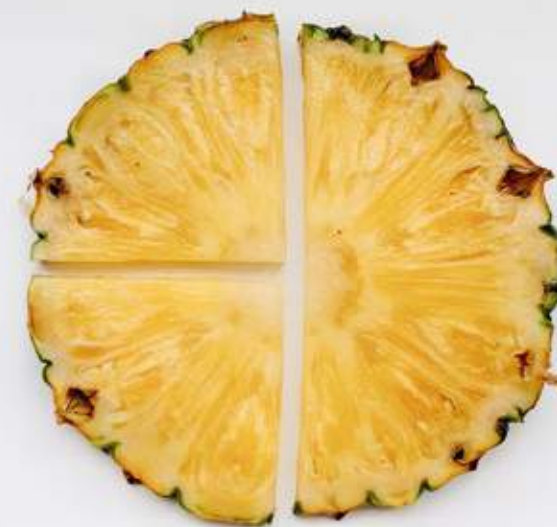
Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Ananá**, en Argentina, Uruguay.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Ser algo pura **piña*** (usado, por ejemplo, en México): Se dice cuando algo es falso, es mentira.
- *¡No hay de **piña**!* (usado, por ejemplo, en México): Expresión empleada para denegar un favor o desatender una solicitud.



UNA RECETA:

Infusión de coco y piña

- 1 taza de *agua*
- 1 taza de *crema de coco*
- 1 taza de *leche de coco*
- 2 tazas de trozos pequeños de **piña**

1. Se licua la **piña** con el agua y se pasa por un colador.
2. Se rellena con el líquido resultante un molde para hielo hasta la mitad de su capacidad y se congela.
3. Se mezcla la crema de coco con la leche de coco y se vierte sobre la base congelada de **piña**.
4. Se vuelve a introducir todo en el congelador.

Plátano

m. Fruto comestible de la planta del plátano, con forma de baya alargada, de diez a quince centímetros de longitud, algo encorvada y de corteza lisa y amarilla.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Banana**, en Argentina, Bolivia y Uruguay.
- **Cambur**, en Venezuela.
- **Guíneo**, en Bolivia, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Paraguay, Puerto Rico, República Dominicana, Venezuela.

ALGUNOS MODISMOS:

- *Estar alguien más pelado que un **plátano*** (usado, por ejemplo, en Cuba): Pasar por una mala situación económica).
- *No comer **plátano** por no botar la cáscara* (usado, por ejemplo, en Perú): Ser tacaño.



UNA RECETA:

Patacones

- 2 **plátanos** verdes
- *Aceite vegetal* para freír
- *Sal* al gusto

1. Se pelan los **plátanos** y se cortan transversalmente en finas rebanadas.
2. En una olla grande se agrega suficiente aceite vegetal para cubrir las rodajas de **plátano** y se calienta el aceite a fuego medio alto.
3. Se añaden las rodajas de **plátano** al aceite caliente. Se frien durante unos 3 a 4 minutos de cada lado. Se retiran con cuidado con una espumadera y se colocan en un plato cubierto con toallas de papel para absorber el exceso de aceite.
4. Se dejan enfriar las rodajas de **plátano** durante 3 minutos. Luego, se colocan sobre un pedazo de papel plástico y se cubren con otro pedazo de plástico. Con una cubierta plana, se presiona bien y se aplastan los trozos de **plátano**.
5. Se sumerge cada rebanada en agua con sal. Luego, utilizando pinzas, se agregan de nuevo en el aceite caliente en una sola capa y se frien durante otros 3 minutos por cada lado.
6. Se retiran los patacones con espumadera y se transfieren en un plato cubierto con toallas de papel para absorber el aceite, se espolvorean con sal al gusto.
7. Se sirven calientes con guacamole, hogao o ají.



Remolacha

f. Es la raíz profunda, grande y carnosa que crece en la planta del mismo nombre. Se trata de una raíz casi esférica, en algunas variedades plana o alargada. Tiene un color variable, desde rosáceo a violáceo y anaranjado rojizo hasta marrón. La pulpa suele ser de color rojo oscuro y puede presentar en ocasiones círculos concéntricos de color blanco. Debido a que se trata de una raíz en la que se acumulan gran cantidad de azúcares, su sabor es dulce.

Definición tomada de < <https://verduras.consumer.es/remolacha/introduccion> > [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Betabel**, en México.
- **Betarraga**, en Chile, Perú.
- **Beterava o beterrada** en España (Canarias).



UNA RECETA:

Gazpacho de remolacha

- 2 **remolachas** cocidas
- 80 g de *aceite de oliva* virgen extra
- 10 g de *vinagre de Jerez* (al gusto)
- 200 ml de *agua*
- 1 diente de *ajo*
- 40 g de *jengibre* fresco (al gusto)
- *Sal*

1. Se trocean las **remolachas** y se introducen en el vaso de una batidora u otro robot de cocina potente.
2. Se pela el diente de ajo y se añade a la batidora.
3. Se hace lo mismo con el vinagre y el agua.
4. A continuación, se pela el jengibre y se trocea. Se suma a los ingredientes anteriores y se sazona.
5. Se bate a máxima potencia durante el tiempo necesario para que los ingredientes se mezclen bien.
6. Se agrega el aceite, se mezcla a baja velocidad y se sirve inmediatamente, decorando, si se desea, con tropezones.

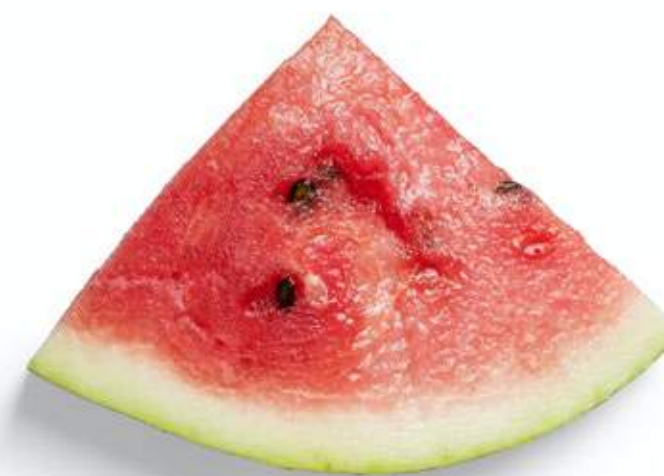
Sandía

f. Planta con tallo de tres o cuatro metros de largo, hojas de color verde oscuro y flores amarillas. Fruto casi esférico de corteza verde o jaspeada y con pulpa rosada y dulce con pepitas negras.

Definición adaptada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Chicayote**, en México.
- **Melón**, en Cuba, Puerto Rico.
- **Melón de agua**, en España (Castilla-La Mancha, Murcia).
- **Patilla**, en Colombia, Venezuela.



UNA RECETA:

Bizcocho de sandía

- 500 g de *sandía*
- 160 g de *azúcar*
- 125 g de *harina*
- 2 *huevos*
- 3 cucharadas de *aceite de oliva*
- 1 sobre de *levadura*
- *Azúcar glas*
- *Mantequilla*

1. Se precalienta el horno antes de empezar la preparación. Se pela, trocea y tritura la *sandía*. Después, se cuela el resultado para eliminar la pulpa y las pepitas. Se reserva el zumo de *sandía*.
2. En un bol se baten las claras de los huevos a punto de nieve. Se añade el azúcar y se remueve. A continuación, se añaden las yemas de huevo, el aceite y 100 ml del zumo de *sandía*. Se mezcla la harina y la levadura en otro bol y se añade a la mezcla anterior.
3. Se unta un molde con mantequilla y se vierte la masa. Se mete el molde en el horno a 180 °C durante 25 minutos. Se sirve el bizcocho con azúcar glas por encima.

Tomate

m. Baya roja, fruto de la tomatera, de superficie lisa y brillante, en cuya pulpa hay numerosas semillas algo aplastadas y amarillas.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

OTROS NOMBRES:

- **Jitomate**, en Argentina, México, Puerto Rico.
- **Miltomate**, en Centroamérica.
- **Tomatillo** (tomate verde), en México.

UN MODISMO:

- *Ponerse rojo como un **tomate*** (usado, por ejemplo, en Chile): Darse por aludido y avergonzarse.



UNA RECETA:

Gazpacho

- 1 kg de **tomate**
 - 1 **cebolla**
 - 1 diente de **ajo**
 - 1 **pimiento**
 - 1 **pepino**
 - 100 ml de **aceite de oliva** virgen extra
 - 30 ml de **vinagre**
 - 150 g de **pan blanco**
 - **Sal**
1. Se limpian bien los **tomates** y se lava toda la verdura que se va a emplear. Se cortan en cuartos los **tomates** y se añaden a un bol grande
 2. Se pelan los pepinos y se cortan los extremos. Se cortan en trocitos pequeños. Se corta del mismo modo la cebolla pelada y el pimiento verde. Se reserva todo.
 3. Se corta el pan en trozos pequeños y se añade un poco de agua, se deja reposar durante unos 10 minutos.
 4. Se pela el diente de ajo y, como se va a usar en crudo, se quita el centro para que no repita. Se añade al bol con el **tomate** y las demás hortalizas.
 5. Se echa el aceite de oliva virgen extra, el vinagre de Jerez y la sal. Se tritura con la batidora hasta que quede una salsa líquida.
 6. Se pasa esta salsa por un colador o un chino, para retirar los posibles trozos de piel y las pequeñas pepitas que hayan quedado hasta que se quede lo más fino posible. Se prueba si está bien de sal y, si no, se rectifica con un poco más.



Uva

f. Baya o grano más o menos redondo y jugoso, fruto de la vid, que forma racimos.

Definición tomada de REAL ACADEMIA ESPAÑOLA:
Diccionario de la lengua española, 23.ª ed., [versión 23.3 en línea].
<<https://dle.rae.es>> [2020]

ALGUNOS MODISMOS:

- *De **uvas** a brevas* (usado, por ejemplo, en España): De tarde en tarde.
- *Estar como una **uva*** (usado, por ejemplo, en Venezuela): Tener muy buena salud.
- *Estar de mala **uva*** (usado, por ejemplo, en España): Tener mal humor.
- *Ser de pura **uva*** (usado, por ejemplo, en México): Ser excelente en su clase.



UNA RECETA:

Uvas con queso

- Una cuña de *queso* manchego curado
- Un puñado de ***uvas*** blancas sin semillas
- Un paquete de *carne* de *membrillo*
- Un puñado de *dátiles*

1. Se corta el queso en forma de triángulos finos.
2. Se corta la carne de membrillo en trozos finos y se deshuesan los dátiles. Se hacen dos grupos.
3. Se coloca la carne de membrillo sobre el queso en un grupo y los dátiles sobre el queso en otro grupo.
4. Se lavan las ***uvas***, se secan y se coloca cada una sobre el membrillo o sobre el dátil.
5. Se pincha con un palillo de madera para formar el canapé.



Test de memoria

1

La palabra **camote** se emplea en varios países hispanoamericanos para designar lo que en España se conoce como...

- a) pescadilla.
- b) cacahuete.
- c) batata.
- d) pavo.

2

Si afirmamos de algo que **es pura piña**, estamos indicando que...

- a) tiene mucho valor.
- b) es intrascendente.
- c) es falso.
- d) no se entiende.

3

A la **tortilla de patatas** española se le agrega a veces otro ingrediente:

- a) Ajo.
- b) Perejil.
- c) Cebolla.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

4

¿Cómo se podría expresar en español coloquial la oración “**María rechazó las proposiciones amorosas de Pepe**”?

- a) María le echó (a Pepe) los frijoles.
- b) María lo puso (a Pepe) como camote.
- c) María le cortó (a Pepe) el bacalao.
- d) María le dio (a Pepe) calabazas.

5

Si en una receta me explican que hay que **pochar** la cebolla, me están diciendo que...

- a) hay que cortarla en trocitos pequeños.
- b) hay que salpimentarla antes de empezar a cocinarla.
- c) hay que freirla a fuego lento.
- d) hay que hacerla a la plancha.



6

¿Qué hemos de entender con la expresión “**Beatriz es la persona que corta el bacalao aquí**”?

- a) Beatriz es pescadera.
- b) Beatriz es pescadora.
- c) Beatriz dispone o manda.
- d) Beatriz prepara platos de pescado.

7

... ¿Y con **meterse en un berenjenal**?

- a) Entrar en una huerta.
- b) Entrar en un mercado de hortalizas y verduras.
- c) Solucionar un problema.
- d) Meterse en una situación de difícil salida.

8

¿Tienes memoria ortográfica sobre comidas del mundo hispano? ¿Sabes corregir las escrituras siguientes?

- a) Enpanadas.
- b) Hagiaco.
- c) Patxes.
- d) Paeya.

9

... ¿Y estas otras?

- a) Parriyada.
- b) Gayo pinto.
- c) Sankocho.
- d) Ropa Bieja.

10

Si en un curso de cocina oímos **emplatar**, hemos de entender...

- a) Poner cucharas, cuchillos, platos y tenedores en la mesa.
- b) Colocar la comida en el plato de cada comensal para llevarlo a la mesa.
- c) Hay que emplear plátanos para preparar una receta.
- d) Quitar platos de la mesa.

Respuestas:

1.c 2.c 3.c 4.d 5.c 6.c 7.d 8. Enpanadas, ajiaco, pachas, paella 9. Parillada, gallo pinto, sancocho, ropa vieja 10. b



Créditos

El presente trabajo ha sido realizado por el equipo docente (profesorado titular y colaborador) y administrativo del Instituto Cervantes de Lyon:

Noelia Carrillo Jiménez
Isabel Danieles Ahedo
Irene Domínguez Sánchez
Candelaria García Ferrauto
Juana Gil Fernández
Sylvie Manoukian
Nadia Mansouri
Enrique Martínez Michel
Emilio Morales Serrano
Natalia Navarro
Silvia Ortego García
M^a Ángeles Paiva Mediavilla
Sara Pau Molina
Meri Picq-Gómez
Patricia Saez Garcerán
María Sánchez Alfaro
Pedro Tena Tena

Agradecemos igualmente su colaboración como informantes a las siguientes personas:

Gloria Carrillo
Serrana Caviglia
Angélica Cortés
Marianela Fernández
Marisa Malcuori
María Cecilia Ojeda
Carolina Santa María
Patricia Trafián

Diseño y maquetación:

Ernesto Barrón Cobo

Lyon, 2020



L y o n

58, Montée de Choulans
69005 Lyon
Francia