



Escola Secundária André de Gouveia
Ficha de evaluación de comprensión oral de Español
Año escolar de 2010/2011

Nombre: _____ nº _____ turma: _____

Fecha: _____ Clasificación: _____ Profesora: _____

UNA RECETA DE TORTILLA

Escucha el texto y contesta las preguntas seleccionando la mejor opción.

1. La tortilla es uno de los platos españoles a) mejores b) más típicos c) más bonitos
2. Hay tantas versiones como a) cocinas en España b) personas en España c) tortillas en España
3. En esta receta los ingredientes son a) 5 huevos, 1 cebolla, 3 patatas, aceite y sal b) 4 huevos, 1 cebolla, 3 patatas, aceite y sal c) 5 huevos, 2 cebollas, 3 patatas, aceite y sal
4. Lo primero a hacer es a) pelar las patatas b) picar la cebolla fina c) poner sal al gusto
5. Después hay que a) pelar las patatas b) cascar los huevos c) cocer los huevos
6. Los pelaverduras pueden a) cascar los huevos b) sacar las imperfecciones de patatas y verduras c) cocer patatas y verduras
7. En una sartén con aceite, cebolla, patata y sal al gusto a) no mezclamos b) no removemos c) removemos bien
8. Dejamos cocinar durante a) 20 minutos b) 25 minutos c) 30 minutos
9. La patata no debe dorarse, debe a) quedarse cruda y blandita b) quedarse tierna y blandita c) quedarse tierna y dura
10. Cascamos los huevos y batemos hasta que estén a) estropeados b) espumosos c) cocidos
11. Mezclamos los huevos con las patatas y, para que no se cuajen, tenemos que a) remover rápido b) tirarlas rápido c) freírlas rápido
12. Para que no se pegue, usamos una a) cacerola antiadherente b) sartén antiadherente c) olla a presión
13. Además tenemos que grasarla con un poquito de a) óleo b) margarina c) aceite
14. Las sartenes pequeñas hacen tortillas a) buenas b) mejores c) gorditas
15. Le damos la vuelta con a) una cuchara b) una sartén c) un plato
16. Si no se hace a fuego lento, se a) hace más deprisa b) quemará por fuera y quedará cruda por dentro c) quemará por fuera y por dentro
17. Cuando ya esté doradita, a) la comemos b) la sacamos c) le damos la vuelta
18. Esta versión es de una tortilla a) diferente b) moderna c) clásica
19. Todas las versiones son a) buenísimas b) rarísimas c) horribles
20. Se puede servir con a) pan y aceitunas b) salsa de tomate, mayonesa y ensalada c) polvo

¡Buen Trabajo!
Profesora Cláudia Suzano

