

DALL'UNO ALL'ALTRO MARE

Mostra iconografica alla Commenda di Prè
delle classi seconde del Modello Didattico
Colombo della sms Don Milani Colombo di
Genova

Area lingue: lingua spagnola

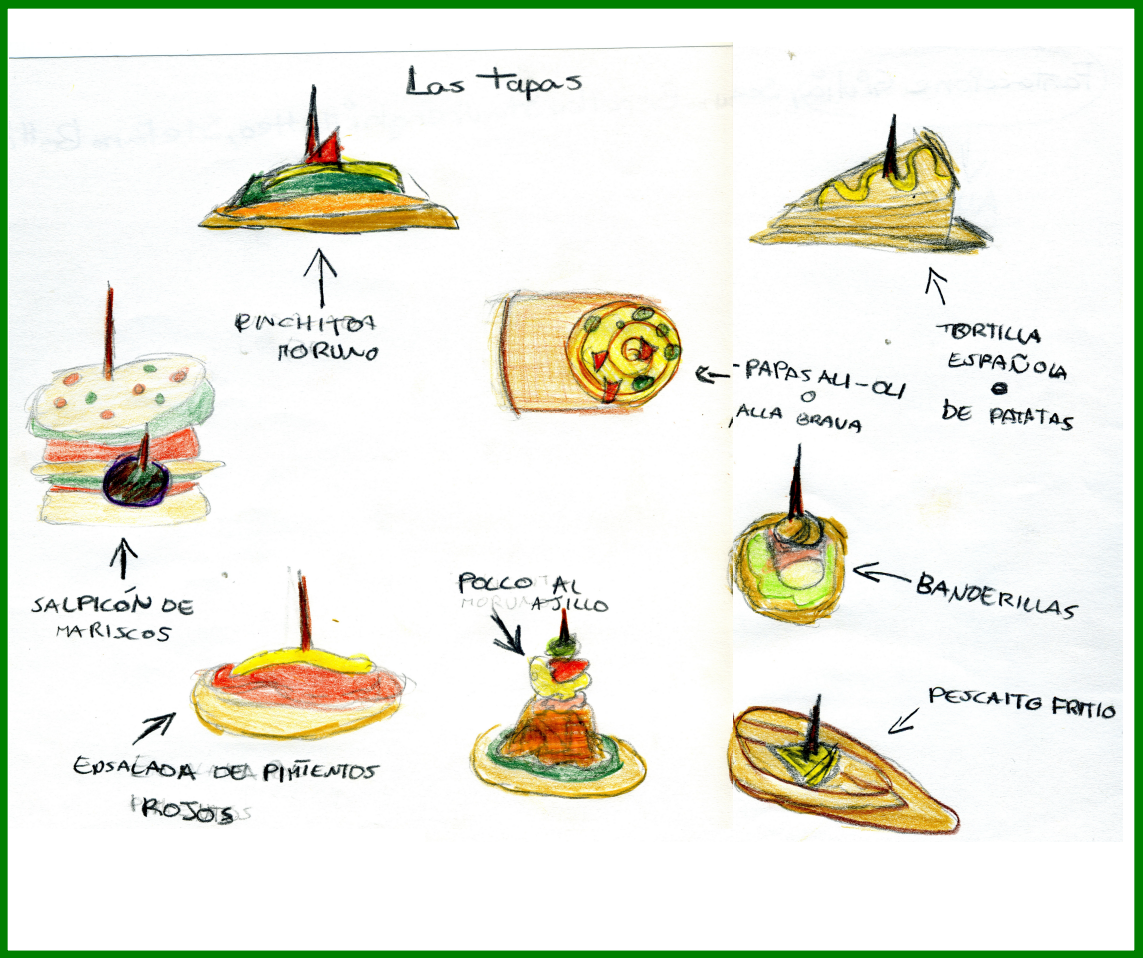
Recetas típicas



DON MILANI-COLOMBO
SCUOLA MEDIA COLOMBO



LOS CHURROS
LAS EMPANADAS SUDAMERICANAS
LAS TORTILLAS
LAS TAPAS
LA PAELLA VALENCIANA



RECETAS TÍPICAS



Las origines y las storias

Spa: Etimológicamente la palabra deriva del latín patella paella valenciana (de ahí el italiano sartén). Originalmente, el término significaba una sartén grande y poco profundo, por lo general de hierro, con dos asas opuestas, que se utilizó en la Comunidad Valenciana a cocinar diversos platos con arroz o Fedelini (una pasta similar al espagueti). Algunas de estas preparaciones fueron llamados a arròs paella (literalmente "arroz frito"), o la paella justo. Con el tiempo se ha establecido el uso del término para indicar también la receta de la paella que se prepara. La paella tiene una forma circular, y difiere de otros recipientes, además de las dos asas laterales, para su tamaño.

La profundidad es de unos cinco a seis centímetros, mientras que el diámetro varía de acuerdo al número de comensales: indicativo, para 4 personas con una paella de 45 cm, por 10 personas, la de 1 metro. En ocasiones especiales, por ejemplo, festivales o fiestas de caridad, se puede ver los paelles de trabajo de tamaño gigantesco, que supera los 2 metros de diámetro.

Spa:

Ingredientes	Para	6/8	personas
--------------	------	-----	----------

12-16 mejillones frescos 1 pimiento amarillo limón 1/2, cortadas en rodajas 400 g de aceite de arroz de grano redondo para freír 3 tomates camarones 8 1,5 dl de vino blanco seco 800 g de pollo (alas, muslos ...) 1 litro de caldo de 250 g de pollo de cerdo en cubos de 2 paquetes de azafrán 150 g de chorizo (salchicha) 100 g de guisantes frescos 2 cebollas, picadas 250 g de pescado (por ejemplo, el lucio) 1 diente de ajo 2 C de perejil picado 1 tallo de apio.

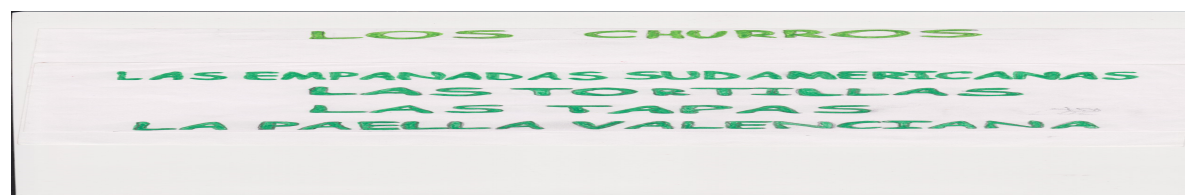
Spa: Paella Valenciana

Arros en costra (corteza de arroz), Orihuela tradicional receta de la paella.

Paella se originó como un plato humilde de la cocina popular de la campaña en las galeras valencianas y los vasos. Fue hecho en casa, sazonado con los ingredientes disponibles. A finales del siglo XIX comenzó a ser servido en los quioscos de las playas de Valencia y Alicante.

La cocina valenciana es conocida por platos a base de arroz. Entre las muchas versiones de la paella, se pueden citar arròs a banda (arroz con azafrán servido con sopa de pescado y la salsa alioli), arròs amb fesols las siestas, El arroz y los de Anguila Trozos (arroz con trozos de anguila) arròs al forn (arroz al horno), arròs amb costra (corteza de arroz) y un preparaciones típicas de la provincia de Alicante, sobre todo en el interior del país: los "arròs amb Conill los caragols" (arroz con conejo y caracoles). Esta es la receta muy antigua, una preparación similar a la cassola en forn arròs, ya aparece en el Llibre de Coch de Robert de Nola de 1520. En España, la paella sigue siendo percibido como una especialidad regional de Valencia, aunque su uso generalizado en otras zonas del país. A nivel internacional, la paella está indisolublemente asociada a la cocina española, que es una de las preparaciones más populares.

RECETAS TIPICAS



El origen de la tortilla en Mesoamérica se remonta antes del año 500 a. C. Por ejemplo en la región de Oaxaca se tiene evidencias de que la tortilla empezó a utilizarse al final de la Etapa de Villas (1500 a 500 a.C), se sabe esto ya que las planchas de arcilla utilizadas para su cocimientos aparecieron en ese entonces. Las civilizaciones precolombinas de Mesoamérica usaban el maíz como su alimento base al igual que la sociedad moderna de esta misma región. Recetas de tortillas tradicionales de Harina.

Tiempo total: 40 minutos

Ingredientes para 4 personas:

Harina, 4 tazas y $\frac{1}{2}$

Sal: 1 pellizco

Manteca vegetal: 3 cucharadas

Preparación:

En un recipiente se pone la harina previamente tamizada, la levadura y un pellizco de sal y se mezcla un poco. A continuación se agrega la mantequilla y se remueve de nuevo hasta que quede una pasta consistente.

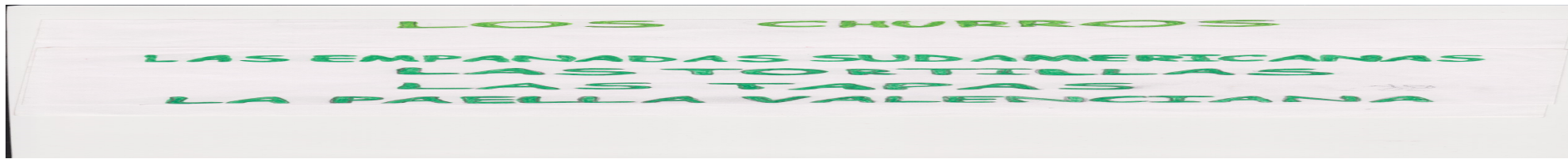
Poco a poco, sin dejar de mezclar, se va agregando el agua hasta formar una bola.

Se cubre la bola con un trapo de cocina y se deja reposar durante 30 minutos.

Cuando la masa ya está lista, se divide en porciones iguales y se extiende aplanándola hasta que quede una masa fina y dándole la forma característica de las tortillas.

Se ponen las tortillas en una plancha o sartén y se dejan cocer por los dos lados hasta que quede doraditas y con manchas marrones.

Se pueden servir calientes o frías y acompañada de lo que se des.



LAS EMPANADAS

Las empanadas son paquetes de pasta rellenos de carne de buey que son largos 12 –15 centímetros y son típicos de la América Latina. En tradición vienen preparados en las fiestas típicas peruvianas. Se considera que la receta proceda de los Españoles que a su vez la aprendieron de los Árabes, donde la costumbre de presentar carne cortada en un paquete de pan es muy difusa.

LAS VARIANTES

Las variantes de la empanada pueden encontrarse en todos los países y esto ha hecho suponer que esta receta sea italiana, donde se conocen platos como los panzerotti de Bari que tienen algunas semejanzas con las empanadas.

LAS ORIGEN DE LAS EMPANADAS

Las empanadas son platos típicos argentinos, pero son difusas en toda la América Latina. En tradición venían preparadas por las mujeres para festejar el regreso de los hombres de las pampas. Estos platos son tentempiés sabrosos con un relleno sustancioso que puede ser preparado con ingredientes diversos. Generalmente las empanadas vienen fritas, pero pueden ser cocidas también en el horno. Una característica de las empanadas es que no es un plato de origen argentino, pero es de origen árabe, importado en América Latina por los Españoles; en efecto todos los pueblos del mundo preparan pastas con carne o otros platos.