

VEEDOS EN LA COCINA

• Cortar	(to cut)
• Trocear	(to chop)
• Pelar	(to peel)
• Poner	(to put)
• Batir	(to beat)
• Mezclar	(to mix)
• Freir	(to fry)
• Agregar	(to add)
• Esperar	(to wait)
• Cocer	(to boiled)
• Asar	(to roast)

VOCABULARIO ÚTIL

VERDURA Y FRUTA

• Pimiento rojo	(Red pepper)
• Cebolla	(onion)
• Limón	(Lemon)
• Tomate	(Tomato)
• Setas	(Mushrooms)
• Arroz	(Rice)
• Lentejas	(Lentils)
• Puerro	(Leek)

CARNE Y PESCADO

• Pollo	(Chicken)
• Gambas	(Prawns)
• Huevo	(Egg)

CONDIMENTOS

• Azafrán	(Saffron)
• Harina	(Flour)
• Aceite	(oil)
• Sal	(salt)
• Caldo	(soup)
• Leche	(milk)

CANTIDADES

• Gramos	(Grams)
• Kilos	(Kilograms)
• Minutos	(Minutes)
• Rodaja	(slice)
• Vaso	(glass)
• Trozos	(pieces)
• Un poco/pizca	(a bit)

Utensilios

• Sartén	(Frying pan)
• Olla	(Pan)
• Horno	(Oven)
• Cuchara	(spoon)
• Paellera	(Paella pan)

Palabras para redactar

• Primero	(First)
• Segundo	(Second)
• Por último	(the last one)
• Para terminar	(to finish)
• Después	(after)
• A continuación	(after)
• Luego	(later)
• Listo	(ready)
• Una vez	(once)