

✚ A súa gastronomía:



A gastronomía de México ten unha *gran Variedade* de pratos típicos, por iso foi recoñecida pola **UNESCO** como **Patrimonio Inmaterial da Humanidade**. Estes pratos acostuman ir acompañados de salsas, picantes ou non. Por outro lado, a carne de tenreira e de polo están moi presentes, ao igual que os famosos frixoles e as tortillas.

-**Os tacos:** é o prato máis representativo de México. Son *tortillas* de millo, que se poden encher con distintas carnes, salsas, aliños,...



-**Enchiladas:** son parecidos aos tacos pero con moito picante, sen cereais e abundante queixo. Pode ir acompañada de carne de polo, pavo ou res; cebola, leituga,...



-Faxitas: consiste en tiras de carne asadas xunto cunha gran variedade de verduras: cenorias, pementos,... e acompañados por algunha salsa. Sérvese nunha tortilla de millo que se envolve deixándoa aberta por ambos extremos.



-Burritos: similares aos tacos e as faxitas, a diferenza é que inclúen frixoles fritos e a tortilla vai pechada por un dos seus extremos.



-Totopos: máis coñecidos como “nachos”. Trátase de pequenas tortillas de millo fritas de forma triangular. Adoitan servirse con moito queixo e outros ingredientes como chiles, tomate,...



-Chilaquiles: é un prato picante feito a base de totopos (anacos de tortilla tostados en forma de triángulo), cubertos con salsa de chile. Pódese mesturar con polo, carne, chourizo, queixo,... Acostuman comelo no almuerzo.



-Quesadillas: inclúen tortillas de millo e moito queixo, de aí o seu nome. Adoitan votarlle máis ingredientes.



-**GuaCamole**: salsa elaborada con aguacate. Os ingredientes máis comúns son: aguacate, cebola, chile verde e unhas gotas de zume de limón. Hai quen tamén lle engade tomate. (*Preparamos guaCamole con totopos no apartamento*).



No que a **sobremesas** se refire dicir que o que mellor as define é a palabra “doce”. Aquí tes algúns dos máis coñecidos:

Bicos de Coco



Cacahuets garrapiñados



Doce de alfeñique



Doce de guaiaba



Palanquetas de cacahuete



Mazás acarameladas



En canto á bebida típica de México... o trago máis coñecido é o **TEQUILA**. Faise de agave, a partir da súa fermentación e destilado.



GuaCamole



Ingredientes:

- 1 aguacate grande maduro ou 2 pequenos
- Sal
- Un tomate cortado en dadinhos
- ¼ de cebola ben picada
- Unha cullerada de aceite de oliva
- ½ limón

Preparación:

1. Pelamos o aguacate e retirámoslle o óso.



2. Nun cunco, xuntamos a pulpa do aguacate, o tomate ben picado e a cebola tamén picadiña.



3. Esmagamos todo cun garfo e mesturamos ben. Engadimos un chisco de sal, a cullerada de aceite e un chorro de zume de limón. Mesturar e remover.



Acompañamos con totopos!!! E a gozar!!!

Es quen de diferenciar cales son pratos da comida mexicana?...rodéaos.
Pista hai 4 escondidos.



“Trouleando polo Mundo” , proxecto da Aula Marrón

Xa que estamos a falar de gastronomía. Elabora o que sería o teu menú do día favorito. Cun primeiro prato, un segundo e a sobremesa que non falte!!!
(podes debuxala, empregar recortes,...)

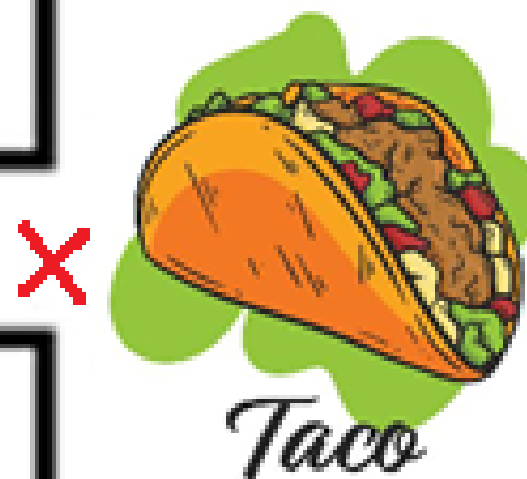
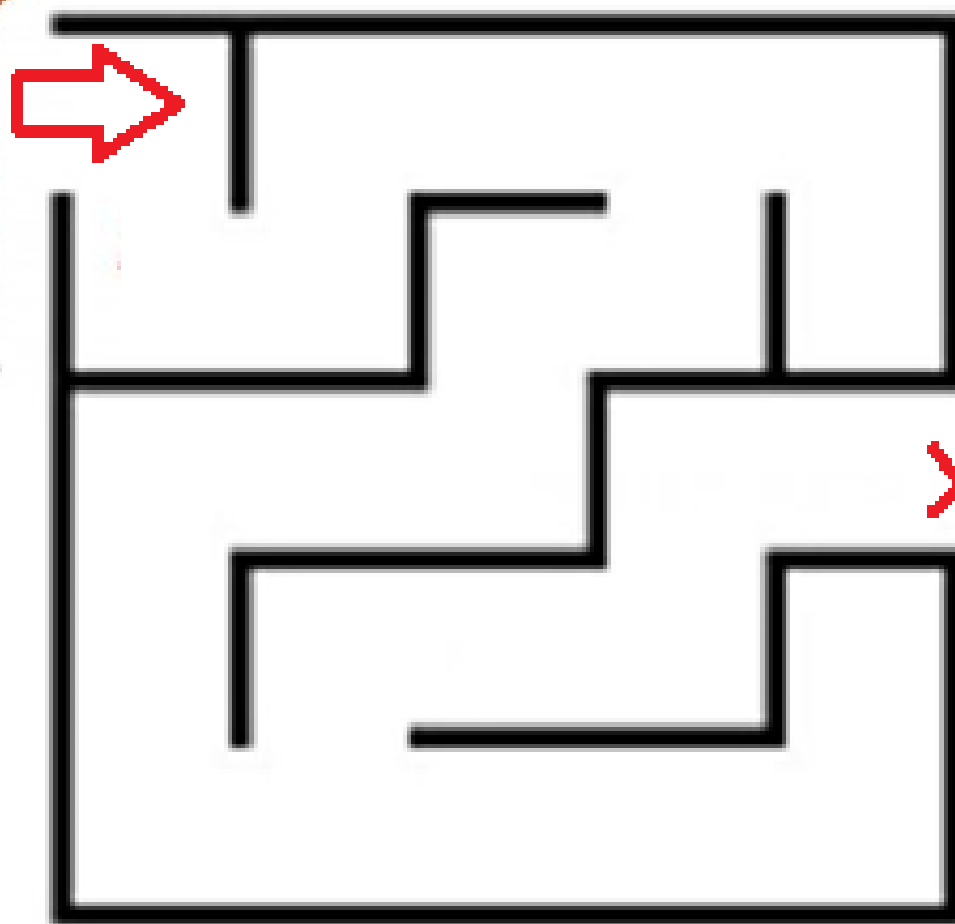


Atopa os 4 erros





A Pedro encántanlle os tacos, axúdao a chegar a el Canto antes...



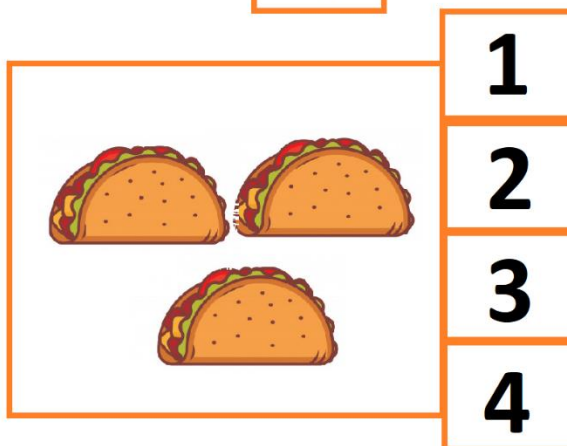
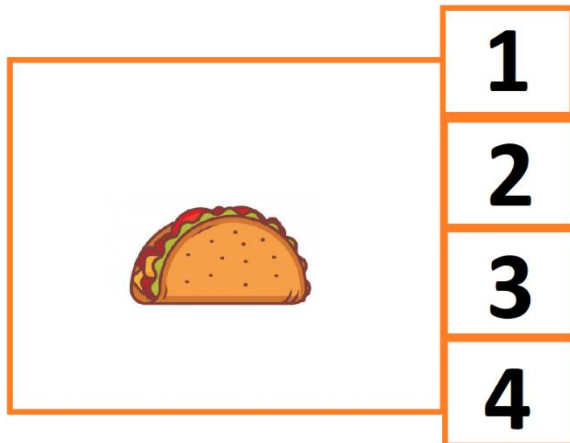
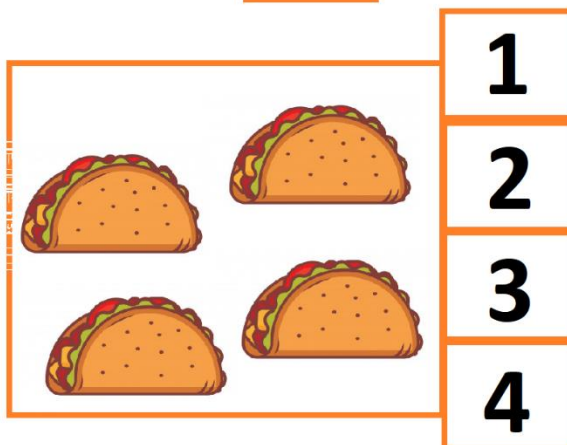
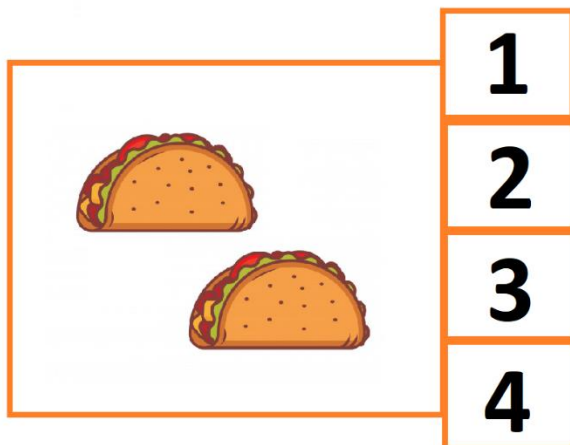
Estes pementos picantes, os "jalapeños", son esenciais na gastronomía mexicana. Coloréaos.



Une as metades...



Cantos tacos hai?



+ Rodea as letras da palabra TACO. Despois cópiaa.



T	A	C	O
---	---	---	---

--	--	--	--

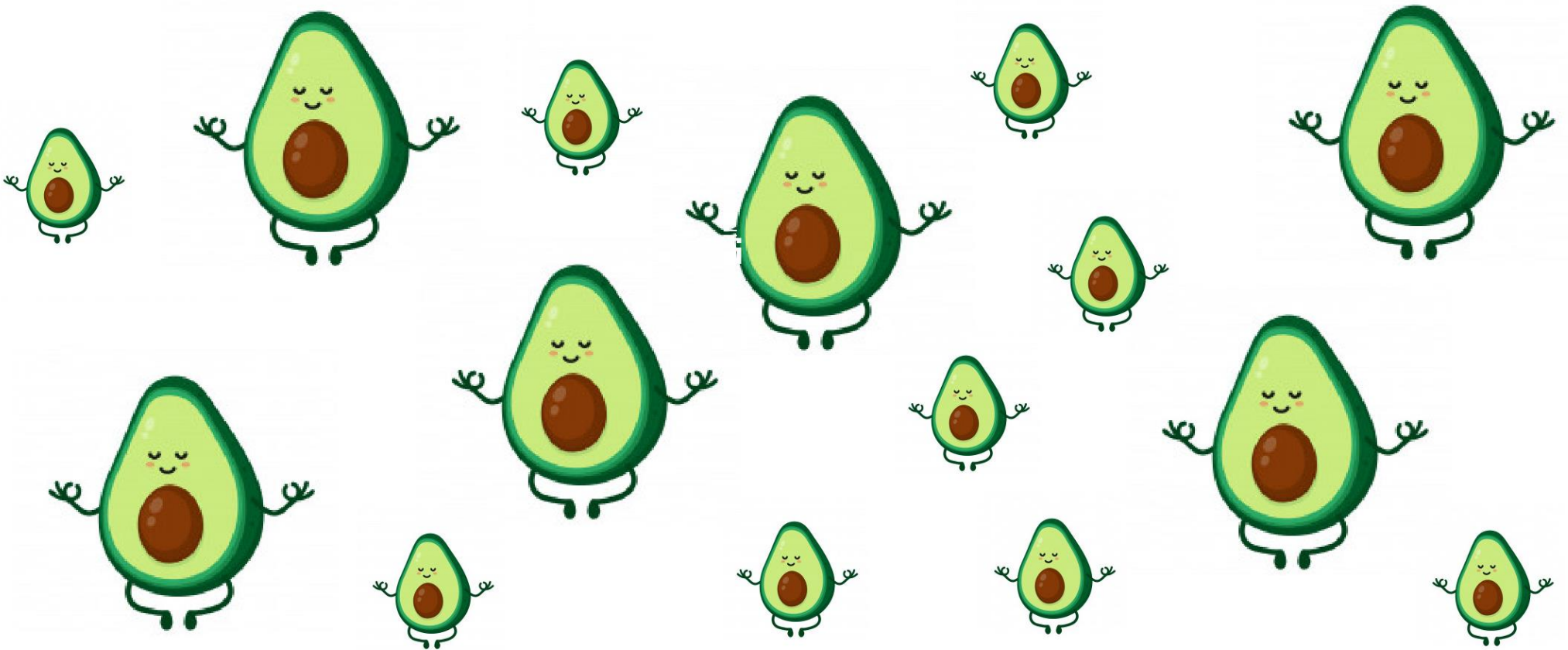
+ Completa coas letras que faltan:

— A C —

T — C —

T — — O

Rodea de vermello os aguates pequenos e de verde os grandes.



Continua as series...



REPASA AS LIÑAS SEGUINDO A DIRECCIÓN QUE INDICA A FRECHA



REPASA AS LIÑAS SEGUINDO A DIRECCIÓN QUE MARCA A FRECHA.



A COMER !!



