

# La cocina gallega



# Taller de cocina gallega



Salpicón de marisco



Queso con membrillo

# Necesitamos

contenedor



Papel de cocina



cuenco



delantal



cuchara



tenedor



guantes



Tabla de cortar



Cazo de servir



cuchillo



**Actividad 1:**  
Señala  
Recuerda

# Salpicón de marisco



# Ingredientes

Aceite de oliva



Cebollas rojas



Pimientos verdes



Vinagre



Mejillones cocidos



Gambas cocidas



Rape



Sal de mar



Huevos cocidos



Perejil



Actividad 2:  
Escribe



# Instrucciones



- Cada persona del grupo es un número: uno, dos, tres, cuatro, cinco y seis.
- El número uno corta el pimiento verde y lo echa al cuenco.
- El número dos corta la cebolla roja y la echa al cuenco.
- El número tres corta el huevo cocido y lo echa al cuenco.
- El número cuatro echa el rape.
- El número cinco corta el perejil y lo echa al cuenco.
- El número seis echa las gambas.
- El número uno echa los mejillones.
- El número dos echa el aceite.
- El número tres echa el vinagre.
- El número cinco echa la sal.
- El número cuatro prueba la mezcla.
- El número seis rectifica y añade lo que falta.



**Se reserva el salpicón**



# Queso de tetilla con membrillo



# Ingredientes



Queso de tetilla



Pan



Carne de membrillo

# Instrucciones



- Cogemos una rebanada de pan
- Colocamos una loncha de queso encima
- Colocamos un trozo de membrillo encima
- Y otra vez

