

QUIZ

LA RECETA DEL SALMOREJO

Mira el vídeo y responde a las preguntas.

- 1. Quien explica la receta es**
 - a) un miembro de la cofradía del salmorejo cordobés.
 - b) una cocinera.
 - c) una empresaria.
- 2. Los tomates tienen que estar**
 - a) muy maduros.
 - b) a punto de estar maduros.
 - c) verdes.
- 3. El pan que se utiliza es**
 - a) de telera, tipo sevillano.
 - b) del día.
 - c) del día anterior.
- 4. El aceite tiene que ser**
 - a) de oliva virgen extra de Córdoba.
 - b) de girasol.
 - c) de Jaén.
- 5. Para el ajo, se necesita**
 - a) una cabeza.
 - b) un diente, de Montalbán.
 - c) al gusto.
- 6. Sal:**
 - a) 10 gramos
 - b) 100 gramos
 - c) 150 gramos
- 7. Para elaborar la receta lo primero que hay que hacer es:**
 - a) quitar la piel a los tomates.
 - b) lavar los tomates.
 - c) trocear los tomates.
- 8. Es mejor no quitar ni las semillas ni la piel, porque**
 - a) es complicado.
 - b) dan sabor.
 - c) ahí está la concentración de sabor y aromas.



- 9. Cuando se ponen los tomates troceados en el bol mejor poner sal para que**
 - a) suelte el agua y quede más cremoso y fino.
 - b) los ingredientes se mezclen mejor.
 - c) esté bien salado.
- 10. Se bate**
 - a) primero el tomate con el ajo y 10 gramos de sal, y luego se añade el pan.
 - b) con el pan y un diente de ajo de unos 8 o 10 gramos, 10 gramos de sal y aceite.
 - c) el tomate y luego se une en el bol con el pan y el aceite y la sal, unos 100 gramos.
- 11. Se cuela para**
 - a) quitar grumos.
 - b) unir el color.
 - c) liarlo con el agua.
- 12. Se sirve**
 - a) en un bol, con jamón y huevo cocido.
 - b) en un vaso, con un huevo escalfado y jamón.
 - c) 1/a, 2/a, 3/c, 4/a, 5/b, 6/a, 7/b, 8/c, 9/a, 10/b, 11/a, 12/c. en plato hondo, con jamón y huevo cocido.

Soluciones : 1.a - 2.a - 3.c - 4.a - 5.b - 6.a - 7.b - 8.c - 9.a - 10.b - 11.a - 12.c.