

Pasaporte al Fin de Semana: Aderezo Italiano



¿Está Listo para Viajar por el Mundo?

La comida nos dice mucho sobre la cultura de los diferentes países. Podemos celebrar las tradiciones de cada país y aprender sobre la cultura a través de la comida.

¿Qué tipo de tradiciones tiene cada país?

¿Cuáles son las técnicas de cocción específicas según el país?

¿Cuáles son los sabores únicos de una determinada cultura?

La comida constituye una forma que tienen las generaciones de transmitir partes importantes de la cultura.

Actividad:

Siéntese en una posición relajada y cierre los ojos.

Imagine que está en Italia. Está caminando por un calle de adoquines. Pasa por un pequeño café con asientos en un patio exterior. Entra y se sienta. ¿Qué ordena? ¿Pizza casera? ¿Un "gelato" (helado) de postre quizás? De la misma manera que puede imaginarse la comida que es significativa desde el punto de vista cultural de un país, también puede imaginarse el país al comer un alimento específico de esa cultura.

¿Sabía lo Siguiente? Cocina Italiana

En Italia, el aceite de oliva es un ingrediente clave en los aderezos para las ensaladas. Las frutas cítricas, como el limón, y las hierbas secas se incorporan con mucha frecuencia en las recetas italianas. El Aderezo Italiano es un punto de partida para aprender a elaborar sus propios aderezos para ensaladas. ¿Qué aderezos le agregará a su ensalada?

¡Pruebe la receta!

Aderezo Italiano

<https://www.chefsa.org/wp-content/uploads/2019/10/Italian-Dressing-Spanish.pdf>

Haga la receta y recuerde compartir la imagen en Facebook, Instagram o Twitter. Etiquete a @chefsanantonio, ¡y tal vez compartamos su foto!

chefsa.org

@CHEFSanAntonio

